

# 秋冬のアホキチスペシャルメニュー

## ○食堂物語○

ホワイトソースに海苔を混ぜた和風のノリアをノリアと申します。  
きのこをたくさん使った、今だけのノリアをどうぞ♪

こんにちは！店長あきねえこと浦野明子です！  
おかげさまで Open してから2年経ちました！  
昼は食堂、夜は居酒屋として地元根付き、お客様に「毎日でも行きたい店」として愛されるお店にしていきたいです。

これからも皆様に喜んでいただけるよう、頑張っていくます♪

牛スネ肉の赤ワイン煮 880円

程よい酸味と甘みはブルーンを隠し味に使用し、アホキチならではの味に仕上げています♪

### スペシャル その① きのこベーコンのノリア 980円

ホワイトソースに海苔を混ぜた和風のノリアをノリアと申します。  
きのこをたくさん使った、今だけのノリアをどうぞ♪



### スペシャル その② 牛スネ肉の赤ワイン煮 880円

とろとろに煮込んだスネ肉は箸でも切れるほど。  
程よい酸味と甘みはブルーンを隠し味に使用し、アホキチならではの味に仕上げています♪

今月人気NO1！きのこがたくさん入ったノリア。そもそも、ノリアってなんだかわからないですよね～(^\_^;) 料理長が大好きな番組「家事ヤロウ」で和田明日香さんが作っていた「海苔ホワイトソースノリア」をアレンジしたもの。和風テイストなノリアは、どんなドリンクにも合い、飽きがこないの、満足度が高いのです♪

秋冬に絶対食べたいもの…その中の一つに牡蠣は外せません！！  
アホキチのオススメはスキレットで熱々のまま食べる「牡蠣のグラタン」。こってりソースと、カリカリに焼いたチーズパン粉が牡蠣の美味しさを引き立てます♪

### スペシャル その③ 牡蠣のグラタン 880円

ホワイトソースは使わず、ほうれん草を生クリームで香ばしく焼き上げた逸品



やっぱりお肉が食べたい！という方のために、牛スネ肉をコトコト箸で切れるくらいに柔らかく煮たのが、この逸品。酸味と甘味とコクをプラスするために、使ってるものは…なんと！ブルーンなのです。

## 旨い日本酒

日本酒が充実しました！

天の戸・黒麹仕込 純米原酒 天黒(てんくろ)

酒造りにはかせない麴。日本酒造りには黄麴で、白麴は焼酎、黒麴は泡盛が使われてきた。しかし、クエン酸を生み出すことが特徴の白麴を使い、これまでの日本酒に欠如してきたはつきりとした酸味の強さが表現されていて、しかも全体のバランスがとれている新しいタイプの日本酒が登場。麴のトレンドは黄から白へ？

さらには最近では、繊細な日本酒造りには向かないとされてきたパワフルな黒麴を使ったお酒も出てきた。  
天黒は、鹿児島島の焼酎蔵 大海酒造との交流から誕生した日本酒で、熟成期間を置いてバランスをとりつつ、酸味の複雑さがクセになる一本。薄い琥珀色で、飲むほどに旨い酒だ。  
クエン酸は疲労回復にも効果があるので身体にもいい効果が見込めそうだ。  
まだ黒麹仕込みの酒は十種類もあるかどうかだが、これからの日本酒の新たな可能性を広げていこう。



- ・産地：秋田県横手市
- ・種別：純米原酒
- ・原料米：星あかり
- ・精米歩合：55%
- ・アルコール度数：16.度
- ・日本酒度：-6.1
- ・酸度：3.5
- ・醸造元：浅舞酒造

- ★天黒に合うおつまみのサラダ
- ★牡蠣のグラタン
- ★若鶏の炭火焼き





逢芳食堂のお料理に  
使っているお醤油が…  
おめでとう！！祝

## 全国醤油品評会 農林水産大臣賞受賞！

全国醤油品評会は、しょうゆの品質向上と表示の適正化を

図り、消費者の皆様にも良質のしょうゆを提供し、合わせて業界の健全な発展に寄与することを目的として、しょうゆの JAS（日本農林規格）が整った S48 年から毎年開催されています。9/30 に行われた「第 49 回全国醤油品評会」において、相馬市のヤマブンうすくち醤油が農林水産大臣賞に輝きました！



東日本大震災後「風評被害の払拭のため」と、第 41 回 42 回 44 回 45 回と本醸造特選醤油で同賞を受賞。その心意気と醤油の美味しさに惹かれ、逢芳食堂で使い続けてきました。

しかし、今年の 3/16、またも大きな地震の被害を受けます。工場や蔵は「全壊」と判定されましたが、なんとか 4/26 に製造を再開。受賞したのは、その日に火入れした醤油でした。



醸造への想い～ヤマブン 代表 渡辺和夫～

創業 150 年、先人たちが築き上げた伝統を継承し、常に最高の品質を求め「本場相馬味噌・醤油」を醸造生産して参りました。これからも本物一筋の信念を貫き、品質にこだわり、良い味噌醤油を造ることによって「同情される福島」から「尊敬される福島」となるよう研鑽を積み、ふくしまブランドの価値向上に努めてまいります。

農業の可能性を、  
幸せに作り変える。

アタシのふるさと秋田で、土壌と作物の研究と改良している SENTE ブランドの旬の野菜を、少しずつ逢芳食堂のお客様に味わっていただこうと考えています。

SENTE 代表の沢田石さんは、秋田の天然資源を活用する事で、土壌と作物に劇的な変化をもたらす事を発見しました。

これからの秋田の農業の持つ未来に貢献していく、そんな野菜です。



## 第一回ふるさとメニュー

11月は、母のふるさと山形編 『芋煮&玉こんに』  
なんと！週末アホキチで食べられます♪



子供の頃、夏休みに山寺に連れて行かれ、長い長い階段を上ったところに、なんとも美味しそうなお醤油の匂いが。その時食べた、熱々の玉こんにの味が忘れられません。

山形といえば芋煮。「芋煮会」といって河原に鍋や材料を持ち込み、家族や友人などと一緒にくったり、運動会や地域行事の後などに野外でくったり。「芋煮」は県民の団らんにかかせない郷土料理です。



048-714-0410  
さいたま市桜区道場 2-12-1



ランチ 11:00～14:00  
居酒屋 17:00～22:00  
定休日 毎週火曜日、第 5 月曜日

