

あれだけの暑さはどこへ行ったんだろう…気づいたら秋になっていました。スポーツの秋、芸術の秋、そして食欲の秋…秋を感じにぜひ河むらへいらして下さい。^\_^

毎年10月が近づくと、日本でもにわかには盛り上がり始める行事。“Trick or Treat”といえばハロウィン!しかし海外からやってきたイベントのクリスマスやバレンタインなどと比べて、イマイチよく知らずに盛り上がっている人も多いのではないのでしょうか。

もともとはヨーロッパのケルト人という民族の祭りが起源とされ、10月31日の夜は死者の霊が家族を訪ねに来たり、精霊や魔女が出てくると信じられていました。ケルト人が死者の霊を弔う日、日本でいうお盆のような日だそうです。仮装をするのも、霊に「私はあなたの仲間」とアピールして身を守るためと言われていました。

そもそもハロウィンでは「カボチャ」がモチーフですが、もとは「カブ」が使われていたそうです。死んだ人の魂のシンボルとしてカブでランタンを作るようになったのですが、アメリカに伝わった際にアメリカには馴染みのないカブが勝手にカボチャに置き換えられて変化したそうです(^o^)

それからハロウィンには不思議な言い伝えもあるそうで…

- 1.ハロウィンの真夜中にリンゴを食べ、後ろを振り返らず鏡を覗くと、将来の夫の面影が映る
- 2.ハロウィンの夜、女性がT字の形になるように靴を脱いで、歌を口ずさみながら後ろ向きに一切しゃべらずにベッドに入ると、夫となる男性の夢を見る



なんだかちょっと怖いですが…(笑)気になった方は10月31日の夜、試してみたいはかがですか?

ホームページできました。

ホームページにブログやお得な情報を載せていきたいと思っておりますので、よろしければご覧くださいませ。スマートフォンで右のQRを読み込んでください。



# 旬 夏秋冬 レタース

河むら 二〇一八年一〇月号

秋が深まってまいりました。

あつという間に9月が過ぎ今年も残すところ3ヶ月になりました。

そして10月に入り、一層秋が深まっています。樹木は色づき、空は澄んできて星が綺麗に見え人々の格好も変わってきます。

日本料理も秋が一番いい時期ではないでしょうか?見栄え的にも、食材的にも私は一番好きな季節です。

## 富有柿

秋の深まりとともに、色付いてくるのが柿。その中でも富有柿は1857年の岐阜県瑞穂市が発祥と言われています。

丸みを帯びた四角い形で柔らかくて甘いのが特徴ですね。今月はこの富有柿をお料理に使います。

料理に使う場合は、柔らかく熟し過ぎてると扱いにくいので、少し硬めのものを使用します。料理に使うのに一番よく使われるのは柿なますです。

うか?柿の甘みと酸味が相性良く合わさって美味しいものになるんですね。

旬夏秋冬河むらでは、柿の白和えにしてお出しいたします。柿と豆腐を裏ごして味を整えた白和え衣を合わせて、色合いに三つ葉をつけます。

\*\*\*

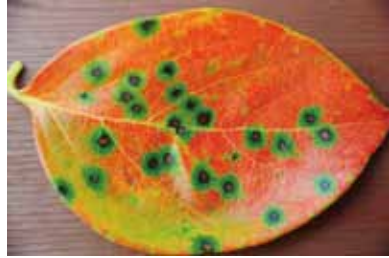
他にどのようなお料理になるかという、薄く桂剥きした柿とシヤリで柿のお寿司、生のままクリームチーズ

と柿をミルフィーユのようにして食すなど、やはり生が多くなりますね。柿をペーストにして火を入れると色がすごく悪くなってしまう為なかなか火を入れて使いくいんですね。

\*\*\*

他にもその昔、朝廷や幕府に献上していた美濃加茂市蜂屋町原産の堂上蜂屋柿があります。この柿は富有柿の甘柿と違い渋柿なんです。干し柿つて渋柿なんです。干して乾燥させることによつて生では食べれない渋が抜けて甘みだけが残るんです。

因みに秋の紅葉の葉っぱで、柿の葉はご存知ですか?



この綺麗な感じは富有柿などのような甘柿ではないんです。渋柿の木の葉がこのように綺麗な柄になるんですよ。

## ローストビーフはいかがですか?

お客様にご好評をいただいている旬夏秋冬河むらのローストビーフです。

今までは福井県の吟醸牛で作っていたんですが、やはり岐阜ということに飛騨牛で作ることにしました。一般的な作り方ではなく和食店ならではの、そして、旨味がしっかりと染み込みシットリとしたローストビーフをぜひ食べていただきたいです。

お店の単品メニューでも注文できますが、ご自宅へのお土産やご贈答にもご利用いただけるようにいたしました。是非、ご賞味くださいませ!



100g2000円とお値段は張りますが、食べる価値アリです。

今後はネット販売にも力を入れていこうと思っておりますのでご紹介していただけたら幸いです。

ハロウィンパーティーやクリスマス、ご家族との会食にいかがですか?

## 今月の美味しい食材

早い時期から種無し柿の出回り、富有柿は9月くらいから。豊富な栄養素が含まれており、疲労回復、風邪予防などをサポートします。私は硬いのより、ゼリーのように熟した方が好きなので、冷蔵庫でかなりの時間寝かせて待たなかった頃スプーンで食べてます(笑)

秋はきのこ。本当に食べてはヤバイものもありますが、天然物は人工栽培と違い味が濃く独特なぬめりがあり、とても美味しいです。金沢ではキノコのことをコケと言いますが、昔金沢で頂いた「コケ汁」は今でも忘れられません。もう一度食べたいね(笑)



## キノコいろいろ



この時期しかいただけませんね。やっと国産がちらほら顔をだしてきたところ。松茸も香りです。外国産よりもフレッシュ感がある方が好きです。松茸と鮭のお鍋なんかも美味しいですよ。ご要望があれば承ります!

6月ごろと秋の二度出回りですが、断然秋の方が美味しいです。当店の元アルバイトさんの実家が愛知県でいちじく農家なので、そこから直送してもらっています。採れたてバンバンみずみずしく味も濃いです。いちじくと味噌を合わせたうちの名物料理でコースの一品にしますよ。



# 旬 夏秋冬 河むら

tel: 058-264-0918  
〒500-8167 岐阜市県町2-8 岐阜キャスルインB1  
営業時間/11:30~14:00(ラストオーダー 13:30)  
17:00~22:00(ラストオーダー 21:00)  
定休日/日曜日の夜・月曜日

お会計より

300円OFF

切り取ってお会計時ご提示ください。



※1会計1枚使用可  
※コピー不可  
※他の割引との併用不可  
※有効期限:  
2018年10月末日