

石金便り

二〇一六年六月号

Vol.1

いよいよ梅雨らしい季節になって参りますが、皆様いかがお過ごしでしょうか。

さて、この度「石金便り」と題し、当旅館におけるイベントやお料理、トピックス、スタッフの紹介など、より多くの方に「石金旅館」を知っていただきたい、という思いの下、この便りをお届けさせていただきます。

今回、第一号としてお届けさせていただきますのは、当便りの編集長を務める石金旅館支配人・永瀬洋平の紹介から始めていきたいと思っております。

まずは簡単な略歴から：

一九八四年四月生まれ、三二歳。

岐阜大学附属小学校、中学校を卒業し、県立高校へ進学、大学は東京の大学へ行っていました。当時から旅館に戻る気持ちはこれっぽっちも持っておらず、東京でサラリーマンとして働くか、資格を取って何かしらの士業として仕事をしていく、と考えていました。

中学よりずっとバレーボールをやっていた。先生や仲間にも恵まれ、今でもまたバレーボールをやりたいな、と思っています。因みに、奥さんと出会ったのも社会人のバレーボールサークルだったりして…。

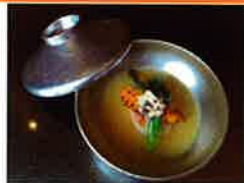
さて、自己紹介はこれくらいとしまして、ここからは石金自慢のお料理のご紹介です。

当旅館では、季節に合わせて旬の食材を美味しく召し上がっていただけるよう毎月料理の内容を変更させていただいております。（当日の仕入れ状況で変更あるかも…）

7月のお料理、まずは小鉢と吸物から…。



旬の枝豆を使った風味豊かなお豆腐です



色鮮やかな玉蜀黍のすり流しです。熱い内にどうぞ！！

次は、蒸し物と揚げ物のご紹介です。



濃厚なアスパラのヘルシーポーク卷



濃厚古地鶏の胸肉とモモ肉とトマトの博多蒸しです。夏バテにも効きますよ！

他にも、鮎の塩焼きやこちらは大変好評いただいている鮎の昆布巻きもお召し上がりを…

さて、ここからは7月以降のイベントの紹介を致します。

当旅館では、東日本大震災の年に岐阜の誇る二大花火大会が中止になったことを受けて、夏のお楽しみイベントと致しまして、「**天空ピアガーデン**」を開催致しております。今年で六年目を迎えます。今年も7月31日〜8月5日の期間で行います。

この天空ピアガーデンの特徴としては、**①毎日日替わりのイベントを企画しています**

これまででは、津軽三味線やベリーダンスなど夏の夜が盛り上がるイベントを企画しています。

②眼下で繰り広げられる鶴飼を眺められます

なかなか写真などでも見ることができない天空からの様子を伺い見ることが出来ますよ。

③天然の孟宗竹による流し素麺を楽しめます

こちらは、7月16日に行われる長良川まつりのイベントのみで行っていましたが、お客様よりのリクエストにより、ピアガーデンでも楽しんで頂けるようになりました。

約五年半前、約十年離れていた岐阜の地へ家業に入るために戻ってきました。全く経験したことのない旅館業に入り、新しい形で私たちの旅館のことを知っていただけないかと、今回の「石金便り」を発行することにしました。石金の事をより知っていただくことができます。是非ご感想とか教えてくださいね！