

酒場ごみ

其ノ十

西船橋

発行元：山商
2013年9月発行

新鮮な刺身と
名物もつ煮込み絶品!
至福のひとつときをどうぞ...

居酒屋 一九

皆さんこんにちは、居酒屋一九スタッフの真由香です!
今回は私が居酒屋一九(本店)の紹介をします。
居酒屋一九は皆様に愛され、お陰様でこの西船橋で約30年営業をさせていただいています。山商グループとしては西船橋に一九を含め、系列店「じゅう屋」「嵯山」「一九庵」「おどる魚」「浜寅」「フナバシ屋」7店舗。そして船橋に「いっきゅう船橋」と、計8店舗展開していますが、山商グループの元祖はこの居酒屋一九!そして山商の全てはここから始まったと言っても過言ではないのです。

そんな居酒屋一九は山商系列店の中でも一番席数も多く、カウンター12席・1F席数34席・2F74席。お客様の用途に合わせて2Fでは最大80人までの大宴会もできます。
更に店内の装飾にも拘り、地元西船橋のアート書道家である華風さんの「書」を飾っています。食だけでなくアートまで楽しめちゃうんです♪
料理もちろん他店舗にも負けないぐらい美味しいです!なんと言っても右ページでも紹介させてもらっている食の匠が勢揃い!地元西船橋が好き過ぎて地元産料理が豊富なのも自慢です!是非このニュースレターを見て居酒屋一九にも遊びに来て下さい!

皆さん心より
お待ちしております。
一九店长 齊藤

西船橋に伝わる 伝統の味

皆さんこんにちは、居酒屋一九スタッフの美琴(ビキン)です!
まだまだ暑い日が続いていますが、ビール飲んでますか?美味しい料理楽しんでますか!?
今回は、私が一九本店の「何故一九は酒も料理も美味しいのか!?!」についてご紹介させていただきます♪
まず、「何故お酒が美味しいのか!?!」についてですが、それは私がいるから♥ではなく、和の職人達とお酒のプロが全国から集まるお酒をお客様のニーズに応えるべく、1本1本テイastingして、選んでいるからなんです。そんなお酒の中で私がお勧めしたいのは「とりあえずビールで!」と言うお客様!

地元船橋が誇る日本最古のビール「サッポロラガービール」を飲んで下さい!このビールはサッポロビール千葉工場ではしか製造していないって知ってましたか?まず地元を語るならこれを飲んでからですね♪次に「何故料理が美味しいのか!?!」ですが、今度こそ私が、、、ではなく、一九本店には3人合わせて200歳!和田さん(75歳)・根津さん(60歳)・関口さん(65歳)という和の匠が最高の素材を使って料理をしているからなんです!
プラスα私もいるからお酒も料理も美味しいという事で是非居酒屋一九にも是非来て下さいね♥



和田さん (75歳)
根津さん (60歳)
関口さん (65歳)
(この道数を切れない)



刺身五点盛り



名物 もつ煮込み

ソラマメです!

みなさん、はじめまして!
インテーズバンドのソラマメです!
先月22日に嵯山さん3階でライブをさせていただきましたソラマメです!
ライブでは嵯山さんのお客様のお陰で大盛り上がりで無事ライブをすることができました!
次回はじゅう屋で10/3です!席に限りがありますのでご予約はお早めに!(予約は、047-432-8888まで!)

ソラマメ
です



我らがンゴな職人氣質なり

毎月山商グループの職人を紹介

食の安全



一九船橋料理人
榎本好司郎

地魚・煮込み・串揚げ

皆さん、こんばんは。
6月にオープンした
いっきゅう船橋で
調理をしている
榎本です。
私がこの仕事を
始めたのは18歳
の頃から住み込
みで働き始め、か
れこれ34年にな
ります。

そんな私が料理で一番拘っているのは
「食の安全」です！

物凄く当たりまえの事なのですが、私達山商グ
ループでは料理に使うタレやソースまで、全ての
料理で一切出来合いの物は使用していません。
毎日市場から仕入れた新鮮な素材を調理し、お
客様にお出ししています。

そのため仕入れの時から品質チェックは厳しくお

こない、お客様に最高の料理を提供できる様に
努めています。

「食の安全」があってこそその美味しい料理
なんです。

私の趣味は麻雀なのですが、私は素人の方
とはやりません。それは料理と一緒に、どう
しても誰が相手だろうと厳しく本気になって
しまうからです(笑)

いっきゅう船橋に入ってからまだ日が浅く、
まだまだ学ぶ事が多くありますが、尊敬して
いる笹沼料理長の下で日々勉強し、もっと
美味しい料理を皆様に提供できるよう頑張
りますので、応援を宜しくお願いします。

職人のオススメ メニュー

幻霜降と千葉野菜の農園サラダ

この料理は野菜だけでなんと18種類が
入っているので家庭ではなかなか食べる
事のできない一品です。
もちろん、ドレッシングから私達が拘って
作っていますので是非皆さん食べてみて
下さいね！
(税込788円)



家庭で
再現し
て

秋なすの
自家製肉味噌炒め
(4人前)

作り方

- ①まず最初に肉味噌を作ります。フライパンを
熱しサラダ油を大さじ1杯入れ、豚挽を入れ
火が入るまでよく炒めます。
- ②次にすべての調味料を入れ、15～20分焦
がさないよう木べらで中火にて練り上げま
す。これで肉味噌は完成です。冷めたら保存
容器にいれときます。
- ③フライパンを熱し肉味噌大さじ3杯入れ、よ
く温め、なすとピーマンをいれよく絡めて出
来上がりです。ピールやご飯がものすごく進
む一品です。

[memo] 肉味噌は一度作っておけば1ヶ月位保存で
きますので、豚バラとキャベツ炒めや鶏肉もやし炒め
などアレンジできますのでチャレンジしてください。



この料理は一九本店
いっきゅう船橋・法皇・庵
で食べられます。

私たちがお出迎えしています。



私のおススメ♪
スズキ
VS
ナイヤールス



こんにちは俺の蒼梧です！
バイリーダーとして皆を仕切
っています。そんな自分に会い
に来て下さい。

私のおススメ♪
たこ焼き？
里芋コロッケ



私のおススメ♪
秋なすの
雷神炒め



元氣よく毎日頑張ります！！
フナに温おしく頼みます
ちんぷんわん



旬菜・酒・肴 一九庵
TEL: 047-434-0088



串・魚・野菜 嵯山
TEL: 047-437-6666



居酒屋 酒場 フナバシ屋
TEL: 047-437-0007



JR 西船橋