

# あいちょう 2019年9月 第102号

## あいちょうだより

味覚の秋ですが、今年ほうろくも中止  
さんま箱売りも期待薄。さゆ、生筋子、  
いわしやくじやを盛り上げましょう！更に  
9月も沢山ゆくゆくキャンペーンで大盛り会！！

<p>相長 皇が浦店 営業時間 AM9:00~PM7:00 釧路市皇が浦大通2-7-1 ☎52-1772</p>	<p>相長 芦野店 営業時間 AM9:00~PM7:00 釧路市芦野1-1-7 ☎36-8881</p>	<p>相長 美原店 営業時間 AM10:00~PM6:00 釧路市美原4丁目1-8 ☎39-4141</p>
----------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------

いつも当店をご利用いただきありがとうございます。

美原店 青果の佐藤です。今年は連日暑い日が続き  
あまり店内でジャンパーを脱がない私も暑さに負けて  
半袖になる回数が多かったように思います(笑) 最近では  
秋の気配を感じる日が多くなりましたね。



秋は旬の食べ物がたくさんありますが、釧路の旬のものといえば  
やはりサンマですね。お刺身や甘露煮なども美味しいですが、私が  
一番好きなのは塩焼きです。辛味の強い大根おろしと一緒に食べると  
より一層美味しくなります。大根おろしの辛味を減らしたい場合は、  
葉に近い部分を使い、輪切りにした側面からゆかりと卵を描く  
ようにすりおろすといいですよ。

旬の野菜や果物、魚を食べて、季節の変化を感じ  
ながら楽しんで日を過ごしたいですね。

皆さまの来店をお待ちしております。



### 今月の 岸本店長の おすすりめ本

スズヤ  
書店

『とちだちになつたミーとチュー』  
中国人作家の絵本と112は『王と三九人の王のつた』  
『スノの白い馬』などがある。シリアスな民話も多く  
あり、しるしには欠けるところがある。この絵本のねとねと  
どの絵本も、抜群です。万々入るし、豪華な色づかい、ホウキ  
デザンもイラストを感心させます。知らないモノ同士か、どうやら仲良く  
食ひゆるストーリー展開は、子どもだけでなく、大人の政治家や中絶の要人にも  
読んで、惹きつけられる。



はじめまして！芦野店鮮魚部担当の  
相澤です！！昭和63年生まれ、今年で  
31歳、4歳の娘を持つ父でもあります。

18歳の時上京、釧路→東京→札幌→そして釧路と  
約12年ぶりに戻って来ました！！3月から芦野店に勤務して  
ますが、店内で昔の同級生や友達、知り合いの方などに  
声をかけてもらい、大変嬉しい毎日でお魚を激安価格で  
バンバン販売しています(笑)

この時期(9月頃)、私の祖母が毎年、生筋子を醤油漬に  
してイクラを作ってくれており、それを食べるのには私は  
毎年の楽しみにしています。また、母、妻が作ってくれる  
生秋鮭のチャンチャン焼きも美味！今年は超うまい極上の  
ホッケを仕入れたので自分で開いて、ホッケのチャンチャン焼を  
作ってみようと思っています。もちろん販売もしていますよ。

「食欲の秋」、食べた分だけ働いてカロリー消費しないと、  
お腹が出てきて、ヤバイと思う今日この頃です(笑)



いつも当店をご利用頂きありがとうございます。

芦野店の7月より精肉の担当になりました。  
やっぱり斎藤です。  
暑かった8月、夏祭り、お盆も終わり、釧路は涼しいですね。

雨が多かった8月、9月は良いお天気が続きますように！  
こたえて、サンマも最盛期ですが、釧路の庶民の味は、おネ！  
と塩で焼サンマ！新鮮なお刺身！サイコ～おネ！  
みろんはお腹(内臓)を入ったまんま派ですか？  
ホクは入ったまんま派です！

あのほろ苦さがたまりません。欲を言うと炭火でじっくりとが  
理想ですが(笑)

兎にも角にも、価格据え置きを祈るばかりの今日この頃です。



### 会長通信 No.109 くしろの味……



内地から知人が来るたびに、何を食べたか喜びが  
真剣に考える。過去、これはと思っただけいって  
反応が悪いのは地域性な好き嫌い。負付く。

例えば、この糸のこのシラヤが好きな九州人は  
釧路ラーメンは物足りない。ザンギも各地色味が出回って来るが  
今午という感じ。特にこれは合わない人が多かった。汁の旨味や緑の  
固い鶏肉など邪道呼ばわり。無難な白身、余計な癖は少ない  
限り、伊達で食べる焼魚や貝類、リスチが白身回転寿司のコースが  
リビト確実。いつも思い出に残っているように。

残念ながら、今年はさんま期待できないうれし。少しお安くする  
生筋子で醤油いりを作れば充分満足できるのでは！  
それと道産産牛-スといえ、鹿肉や秋の食卓を楽しみましょう。合掌

