

いつも当社システムをご利用いただきありがとうございます。
今月分の請求書をご査収の程よろしくお願い申し上げます。

株式会社ユニコーン
大阪市中央区大手通 1-1-2
TEL.06-6943-4560 FAX.06-6920-5311

いつも大変お世話になりありがとうございます。

3月に入って一気に気温上昇！春らしいというよりは、急に暑くなってきましたね。みなさまは、いかがお過ごしでいらっしゃいますか。

名古屋在住の友人が「次元が違う！」と大絶賛の鰻を食べに、浜松へと行ってまいりました。

名古屋駅で待ち合わせをし、鰻の前に、まずは新城市の奥三河・湯谷温泉へ。市街地からすこし離れると、あっという間に山深い雰囲気にもまれて、小さな温泉街へ到着しました。古き良き温泉旅館で1泊です。

山の深い緑に囲まれ、板敷川の流れをながめながら、まるやかで心地よいお湯にどっぷりと浸かって、身体も心もリラックスして、いろんな話をたくさんしました。

日中は川に足を浸し、蝉の声を聴きながら山の緑に囲まれて過ごして、夕方には温泉に入って川音を聴いて過ごしたなら、どんなに気持ち良いだろうと想像がふくらんで、夏になったらまた訪れたいな・・・と思いました。

翌朝、朝食は控え目にして鰻を満喫しよう・・・と思っていたのに、美味しくてつついとお腹いっぱいになってしまいました。

次は待ちに待った鰻屋さんへ！友人曰く、次元が違う鰻は「大井川 共水うなぎ」という幻のブランド鰻です。南アルプスが源流のミネラルを豊富に含んだ大井川の伏流水で育てられ、エサにもこだわり、飼育量も制限して、24時間見守りながらストレスのない環境で大切に育てられているため、出荷量も少なく取扱店は30店舗ほどしかないそうです。

まずは、白焼きをいただきました。ほんわりとやわらかく、それでいて表面はサクッと香ばしく焼きあがっています。鰻の独特の香りはすごく控えめで、鰻の美味しい味が口の中に広がります。たしかに食べたことがない味！！

「んん〜っ！！めっちゃ美味しい〜！！」しあわせで脳がとろけそうです。

「今日は『ひれ巻き』がありますいかがですか？」とおススメしていただいたので、お願いしました。鰻の背びれを竹串にぐるぐる巻きつけて焼いたもので、20匹分くらいの背びれを使っているそうです。香ばしくてシャリシャリした歯触りがとても美味！！

そして、最後に鰻重を・・・。白焼きも良いですが、やはり甘辛醤油タレの絡んだ鰻とごはんは最高ですね。食べ終わるのが惜しくて、ゆっくりちびちび食べました。お腹がいっぱいになるのが悔しい、このまま食べ続けたい！と思うような、美味しい鰻でした。いますぐにでも食べに行きたいなあ〜♪

急激な温度変化で身体もびっくりしていますが、みなさまもどうぞご自愛くださいませ。美味しいものを食べてゆったり過ごして免疫をUPして、今年こそはお花見も満喫できます様に。



白焼き

思い出だけでよだれが出そう！



ひれ巻き



鰻重

お漬物も絶品です！



湯谷温泉の温泉煎餅

ロゴがかわいいですね

今月も最後まで読んで頂きまして、
ありがとうございました。

来月もよろしくお願いいたします。