

読者限定企画 **Simple** × **魚長**  
**1日限定の食事会開催**

**参加者  
募集!**

第六回

**食** 倶楽部

海の恵みをたっぷり受けた旬の  
**穴子料理を味わう**

肉厚でふっくらとした食感  
 淡泊でありながら程よくのった脂  
 じっくり育まれた旬の穴子を  
 穴子料理一筋の名店で堪能する

**食** 倶楽部

三重県は豊かな自然に恵まれ、魅力的な食材が豊富です。  
 またその食材を使った個性溢れる料理人たちの  
 素晴らしい料理がたくさんあります。

今まで食の情報を皆様にご紹介してきたSimple編集部が自信を持っておすすめできるお店に、その日限定のスペシャルメニューを作っていただきます。料理人の魂のこもった料理を、みなさんとゆっくり味わいましょう。美味しい料理を通して、読者の皆様と日頃あまり接する機会も少ない料理人の方々やSimple編集部スタッフとの交流の場にもしていきたいと思ひます。

**食**

第六回は“穴子を食す”

鈴鹿市伊勢若松周辺では、江戸時代より穴子漁が盛んに行われていました。栄養豊富な伊勢湾の中でも、木曾三川の河口付近で獲れる穴子は肉厚で脂がのっており、質の高い穴子とされています。

第6回目となる今回の食倶楽部では、旬を迎えた“穴子”を味わいます。食事会の会場となるのは、鈴鹿市若松で昭和62年より穴子料理一筋に商いを続けてきた「海の幸魚長」。当日は、穴子をふんだんに使用した豪華な特別御膳を堪能します。内容は椀物、造り、炊き合わせ、焼物、お茶漬けなど。旬を迎え脂がのり切った穴子を思う存分味わってください。

大黒屋光太夫を通じた『milk』とのコラボ企画

江戸時代に現ロシアに漂流し、様々な逆境の中で生き延びて日本に戻った大黒屋光太夫。実は光太夫の出身は鈴鹿市の南若松。光太夫のことを多くの人に知ってもらいたいとの思いから、『ケーキ&カフェ milk』では昨年「光太夫ロール」と紅茶の販売を開始しました。当日、「光太夫ロール」と紅茶で食事を締めくくっていただきます。



**当日ご試飲できます!**

脂ののりきった旬の穴子料理には、「キリン一番搾り生ビール」がぴったり! またアルコールが飲めない方には、ノンアルコール・ビールテイスト飲料「キリン休む日のAlc.0.00%」がおすすめです。

協賛:キリンビール株式会社

※ご試飲は20歳以上の方に限らせていただきます。  
 ※お車でご来場のお客様は、「キリン一番搾り生ビール」のご試飲はお断りいたします。



「魚長」名物の「あなごにぎり一足」付き



「milk」の「光太夫ロール」。米粉を使った生地には紅茶が練り込まれています



**食**

海の幸 **魚長**

穴子料理だけでなく、伊勢湾で揚がる新鮮な魚介類を使った会席料理や、手頃な値段の御膳や単品料理まで揃います。名物の「あなごにぎり」や「穴子一本天丼」がおすすめ。平成23年4月より店長に就任した「あなごろう」にもぜひ会いに訪れて!

**参加者募集!! 7月10日(日)**

食事会参加費 / **5,800円** (飲み物代は一部必要となります)

料理 / 「魚長」Simple特別御膳、「milk」光太夫ロール&紅茶  
 ※上記写真の料理内容になります。デザートは光太夫ロールに変わります。  
 定員 / 30名 ※定員になり次第受け付け終了  
 集合 / 11:30 「海の幸魚長」  
 ・ 鉄道の場合⇒近鉄白子駅より送迎有 ※指定の時刻となります  
 ・ 車の場合⇒駐車場がございます。  
 ※できるだけ公共交通機関をご利用ください

事業企画 / 月刊Simple  
 申込 / 電話にて下記①~⑦をお伝えください  
 ①申込者氏名②参加希望人数(子どもを含む場合はその旨をお伝えください)③郵便番号・住所④年齢⑤電話番号(日中連絡が取れる番号)⑥メールアドレス⑦来訪交通手段 以上  
 / Simple編集部 食倶楽部担当  
 Tel.0596-35-0052(月~金曜9:00~18:00)  
 ※ご注意  
 ・お申込後、長期間ご連絡が取れない場合は、お申込を見合わせる場合があります。  
 ・実施10日前以降のキャンセルはお受けできません。充分お気を付けてください。  
 ・お申込頂きました個人情報は食倶楽部以外には使用致しません。