

鶴家から大切なお客様へ感謝を込めて

鶴鳴館

鶴家

2020

9月号

鶴の恩返し

甑島日帰り観光

7月1日に甑島に日帰りで行って来ました。3月号で紹介した内之浦に続き、こちらも鹿児島県内で行ったことのない所でした。川内港から出ている高速船に載って島に渡ります。この高速船は水戸岡さんのデザインなので、新幹線つばめやななつ星と同じような上品な温かみのある船内でした。今回の島内を探索する愛車に選んだのはこちらです。

まずは中甑島方面に向かいます。こちらは甑大明神橋と鹿の子大橋という2つ大きな橋があり橋を渡り周りを見渡すだけであまり景色の美しさに気持ちが高ぶってしまいました。空も海も驚くほどきれい！

そして中甑島の木の口展望所に行き下甑島を見てみます。現在、中甑島と下甑島を繋ぐ橋を作っていて今年の8月29日に開通予定。9月号を皆様にご覧の際はもう開通しているかもしれません。展望所から撮った写真がこれです。これで甑島が全て車で移動出来るようになります。

昼食は中甑島の寿司膳かのこさん。これで1300円税込！トロも入っていてコスパ最高、とても美味しかった！

午後になり上甑島に戻り長目の浜に向かいました。こちらの長目の浜の名付け親はなんと！前回7月号の六月燈のところでも出てきた島津光久公で、巡視の際に景観の美しさから「眺めの浜」と命名したのが由来だそうです。光久公いろいろなところで名前が出てきますね。こちらの展望所も絶景で、自然が創った造形美にとっても感動しました。

旅の終わりも近づき、里町に戻り武家屋敷の近辺を最後に散策しました。その地域に幸せボンビーガールの柴田美咲さんが住んでいた家を発見したのでミーハー根性丸出しでパシャリ。

今回の甑島日帰り観光で感じたことは、荒々しい自然、強烈な自然の美しさや怖さです。県内県外のいろんな自然の豊かな地方や奄美、沖縄にも行ったことありますが、ここまでの感覚は味わったことがない初めてのものでした。これから何度も行きたい場所になりました。今まであまり考えたことはありませんでしたが、鹿児島は同じ県内だけで様々な自然や文化を味わえて、とても魅力的な県であることに気付きました。鹿児島県民で良かったです！



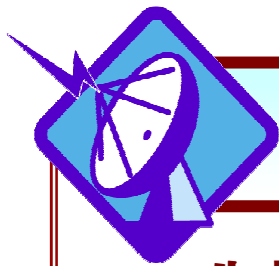
従業員紹介



かわさき あきひこ
川崎 明彦

年齢 : 60 歳
血液型 : AB 型
趣味 : ドライブ

今年 2 月で 60 歳になりました。
もう少し鶴鳴館で頑張っていこうと思います。
今、コロナで飲食業界は大変なことになっていますが、弊社も例外なく大変です。
創意工夫を図ろうと思いますが、なかなか難しいです。
これからも頑張っていきますので、よろしくお願ひ致します。



これが気になる

世の中の気になることを
ピックアップ

牛肉についての豆知識をいろいろ集めてみました。

■「A5ランク」の基準

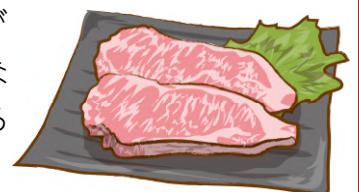
A5 ランクの A とは、肉の歩留まり等級、つまりどれだけ多くの枝肉が取れるかということの規準です。次に A5 の 5 ですが、肉質のランクとなります。脂肪や赤身の色合い、そして脂肪の混ざり具合のことです。基準になるのは味ではなく見た目なので、必ずしもおいしい肉というわけではないのです。

■オス牛とメス牛の肉の違い

オス牛は去勢することでホルモンバランスが変わるため、肉質が柔らかくサシが入りやすくなります。メス牛の脂は去勢牛と比べ「不飽和脂肪酸」が多く含まれていることからオス牛よりも美味しいと言われています。脂の融点が高いため食べやすく、「口の中でとろける」と表現されることも多いようです。

■牛肉はうつ病に効果がある？

牛肉に含まれている生理活性物質には、精神に影響を与える「セロトニン」があります。脳内のセロトニンが減少すると不安感、不眠が発現し、うつ病となります。セロトニンは体内でつくることができない物質なので、牛肉を食べることは心の健康のためにも極めて有効で、脳を活性化させます。



お客様の声



父の日のプレゼントとして息子夫婦から届きました。

とにかくおいしい！ ごまみそポン酢のタレもコクがありつつもサッパリしていて、美味しかったです。タレだけの取り寄せも出来たらいいなと思いました。

包装もとても高級感があり私もどこかに贈物をするときは貴社の商品を利用したいと思いました。

お褒めの言葉を頂き有難うございました。

こちらの黒豚しゃぶしゃぶはお中元・お歳暮でのご利用に加え、内祝やプレゼントでのご利用も多くなってきましたし、コロナ禍で、ご自宅での利用も多くなっているようです。

機会がございましたら一度ご利用して頂けると有難いです。



コトのはじまり

印鑑

印の発祥は紀元前 7000 年以上前までさかのぼりメソポタミアで使用されたのが起源とされています。

また、「はんこ」の制度の始まりとしては中国ではなく西洋から伝わった制度で「旧約聖書」の中にも実印や認印の制度のくだりが 40 箇所程

散見されます。

日本に伝わったのは今から約 2300 年前(中国の後漢時代)に現在の紙が発明され、書物への捺印の習慣があらわれ、日本に渡り現在に至ります。

多くの人になじみのあるところで言うと、後漢の光武帝時代に倭奴国(日本)に送られた金印(漢倭奴国王)が有名です



創業明治 30 年 仕出し・宅配の鶴鳴館

鶴鳴館

鶴家

☎ 099-294-2500

〒891-1304
鹿児島市本名町 855-2

Mail : yuzo@kakumei.com

URL : <http://cataering-kakumei.com/>

受付時間 : 9:00~17:00
配達時間 : 10:00~18:00



編集担当 : 小山雄三・持留智子

創業明治30年

鶴鳴館
鶴家

お弁当

九月十月限定

行楽



行楽 2,200円(税込)
(お一人様用)



行楽 1,650円(税込)
(お一人様用)



行楽 1,100円(税込)
(お一人様用)

※ お献立は仕入れの事情により、一部変更する場合がございます。(写真はイメージです)
※ お米は国産米を使用しています。

お重詰め



行楽四段お重詰め・・・16,500円(税込)
(5~8名様程度)

〒891-1304
鹿児島市本名町855-12
電話 099(294)2500

鶴鳴館

鶴家



モバイルサイト

鶴家仕出し

検索

運動会や行楽向けお料理のご案内
鶴鳴館鶴家では、行楽シーズンに
ご家族みなでお楽しみいただけるお料理を、
目的にあわせご準備いたしております。
お一人様ずつのお弁当はもちろん、
運動会などに最適なお重詰めセットなど、
ご年配の方からお子様まで、世代をまたいで
和気あいあいとお食事を囲んでいただけるよう
心を込めてお作りいたします。

行楽三段お重詰め・・・11,000円(税込)
(3~5名様程度)

- 一の重 巻きずし・おにぎり・果物・漬物
- 二の重 カレイの西京焼・鮭の塩焼き・玉子焼・栗・オクラの煮びたし・さつま揚げ・人参こんにゃく・鶏唐揚・ハンバーグ・海老フライ・ソーセージ
- 三の重 茄子の田楽・有頭海老芝煮・もろこしつみれ・結び昆布・肉団子・枝豆・茼蒿・とうもろこし・人参・ふき・もみじ・南瓜・大根