

鶴家から大切なお客様へ感謝を込めて

鶴鳴館

鶴家

2021

1月号

鶴の恩返し

鶴家の逸品



米茄子の田楽

今月はお弁当に入っている料理で多くのお客様より好評いただいている「米茄子の田楽」を紹介します。好評なのは米茄子自体の美味しさに加え、弊社で作っている田楽味噌にあるようです。

今回は弊社謹製の田楽味噌の作り方を説明しますのでお時間がある方はぜひトライしてみてください。

まずベースの味噌ですがこちらは「さくら味噌」を使っています。さくら味噌といえば赤味噌が有名ですが、弊社で使うのは白味噌です。

この白みそに、味噌の半分くらいの量の砂糖と卵黄、清酒を入れてよくかき混ぜます。そのあと中火にかけて30分ほど練り上げますと味噌がツヤツヤになってきます。これで出来上がりです。

この30分練り上げるのが大変です。すぐに底が焦げだしますので、焦がさないように気を付けながら練ります。カレーなどと同じです。量が少ない場合は30分もかからないと思います。テカリが出始めたらいいのではないのでしょうか。

さくら味噌



秘伝の味噌の作り方

ご家庭で作るのであれば味噌1kgに対して、卵黄3個分、砂糖はお好みで300~450g位、酒は少々入れればよいと思います。米茄子以外でも豆腐田楽などいろんなものに 응용してみてください。

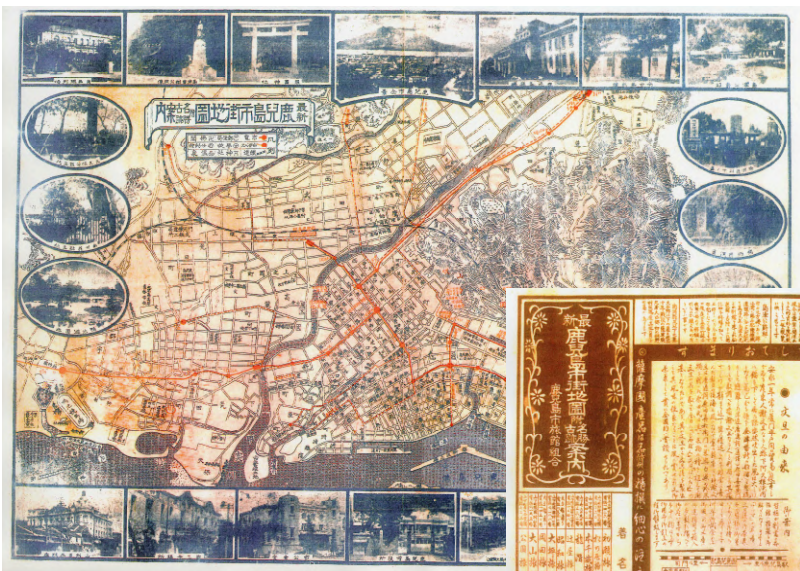
弊社の米茄子の田楽は、米茄子を輪切りにして、180度のサラダ油で揚げたものに田楽味噌をぬってさらにグリラーで焼き目を付けています。この焼き目を付けた時に出来る焦げが、ちょっとした苦みとして味のアクセントになっています。ぜひご賞味ください。

昭和初期のチラシ

今はネットの時代で、ホームページに加え facebook、Instagram、YouTube などの SNS を使う割合が多くなり、広告宣伝もチラシが主力ではなくなってきました。

でもチラシも趣があって良いものですよね。 弊社は明治末期に創業しているので当時はどのような広告を出していたんでしょうかね。残念ながら明治や「鬼滅の刃」の時代である大正のものは見つかりませんが、戦前の昭和初期のものが下のチラシです。趣がありますよね！時代の変化を感じます。 昨年と今も僅か1年で大きく変わったように感じます。これからどのような様な広告が主になっていくのでしょうか。

でもいつの時代も変わらないのは口コミです。こちらをご覧の皆様、弊社の口コミをどうぞよろしくお願い致します。



お客様の声をお聞かせください



新築祝を兼ねた宴会を自宅でするのに、女性の多い席だったので見た目を重視した料理を探していた。ネットで他社と比較して鶴家にした。

持ち帰りを考慮して、お刺身をローストビーフに変えて頂き良かった。何度か利用させてもらったが、常に満足する料理内容。特に魚の西京焼きと卵焼きが美味。

鹿児島市 H様

お褒めの言葉を頂戴し誠に有難うございます。今後ともご利用下さる方々に満足いただけるよう精進して参ります。機会がございましたら、またのご注文お待ちしております。



コトのはじまり

年金制度

日本の公的年金は、明治時代の官吏や軍人のための恩給が始まりです。

実は厚生年金は国民年金より早く発足しています。戦時中の1942年6月施行の、労働者年金保険法が厚生年金の前身です。

公務員の年金は、国家公務員の共済年金が

1959年10月、地方公務員の共済年金が1962年12月に施行されました。

「国民皆年金」の基礎ができたのは、1961年4月施行の国民年金法からです。国民年金法ができたことによって、自営業者や農林水産業従事者等を対象にした国民年金、会社員の厚生年金、公務員の共済年金の年金制度が整いました。



創業明治30年 仕出し・宅配の鶴鳴館

鶴鳴館

鶴家

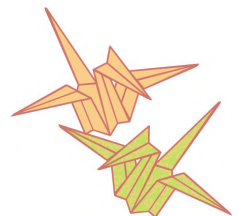
☎ 099-294-2500

〒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



初春 はつはる



◆ 初春弁当 . . . 2,200円(お吸い物付)



◆ 初春弁当 . . . 1,650円



◆ 初春弁当 . . . 1,100円

鶴鳴館

鶴家

鹿児島市本名町八五五-二

099(294)2500



ご利用いただけると幸いです。

お客様のおもてなしに、親しい方との語らいに



2021年が皆様方にとって希望が見える年となりますようにとの願いを込めて、また張り詰めた生活の中で、ちよつと一息ついてまた頑張りましょう!との思いを込めて、本年も初春弁当をご準備させて頂きました。

急激に世の中の仕組みが変わってしまった2020年。未だに元通りにならない日常ですが少しずつ以前の状態に戻る方向に進んでいるように感じます。

初春辯當 のご案内