

マスター知久の ラウンジ206を語る

本物を求めて旅に出た。
小手先の技術ではない、本物の味を探しに。
ニッカウイスキー仙台宮城峡蒸溜所。
吹雪の中たどりついた場所は、
全てを拒むと同時に全てを受け入れてくれる。
シングルカスクに出逢う。
樽のウイスキーをブレンドせず、加水もせず、
60度位のアルコールのまま瓶詰した
ウイスキーだ。
本物を知っているみなさまに、
ぜひお試しください。

10年	30cc	1,000円
20年	30cc	2,700円
25年	30cc	3,600円
三種セット	計90cc	5,000円



仙台宮城峡の
10年20年25年



ウイスキーに対する愛情が紡いだ
ストーリーを、じっくりとひも解いていきます。



料理長 高久の 一品入魂

こんにちは高久です。
昨年ご好評頂いたアスパラの
天ぶらを、今年もご提供いたします。
循環型農業という手法を用い、
土と水にこだわる
前田さんのところへ、
銀次に行ってもらいました。

銀次です。
前田さんの土に触れ、必ずうまい
アスパラができると確信しました。
もう少しお待ちください。
4月にはおいしいアスパラを、
天ぶらにしてご提供いたします。
アスパラの天ぶら …… 1,260円

循環型農業とは、稲わら等を食べて育った肉牛から出る排泄物を堆肥にして、農作物の肥料として有効活用し、地域の中で資源が循環することを言います。良い肥料で育った野菜たちはひと味違います。さらに那須野ヶ原の伏流水、程よい寒暖の差、適地適作…。条件が揃わないと、美味しいものは出来ないのです。



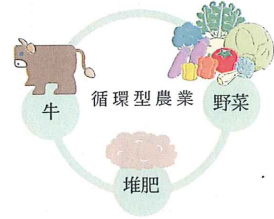
前田さんの大きな
背中についていきます

特有の土には臭いが
ないそうです

触ってもわかる他の土との違い



誠実に、楽しく仕事してる前田さんの笑顔です



『The One 旅館結納式』

新たにスタートするプランをご紹介します。
ふたつの家族が結びつく日。婚約が形となって、節目となる日。
大切なハレの日をThe oneがお手伝いいたします。

「祝」プラン 結納式とご会食 6名様 245,700円(税込み)

ご料金に含まれるもの

お料理 旬を彩る会席料理をご用意しております。
祝酒 シャンパン、日本酒よりお選びいただけます。
祝室料 結納式会場、会食会場、お支度室
お支度料 新婦様のお着付け(振袖)、ヘアセット、メイク
介添料 当日は介添係が付き添い、きめ細やかにお世話をさせていただきます。

取り交わしの品など 結納目録(七品一式 2組) 家族書(2組) 飾花

サービス料

会食会場は和室席、テーブル席よりお選びいただけます。当日は介添が付き添い、お引上げまでお世話させていただきます。料理内容は季節によって内容等が異なりますことをご了承ください。食物アレルギーをお持ちの方がいらっしゃいましたら、お打合せの際にご相談ください。



お問い合わせはこちらまで。 Tel 0287-76-3180(9時~21時) Mail info@sansuikaku.com

手作り キャンドル

1 キャンドル作りスタート。
液体のロウを鍋へ



3 花が外から見えるようにしたい



4 波頭中!!



2 自分に合う香りを探す



5 完成!満面の笑顔!



6 ご指導ありがとうございました



今回は特別に渡辺ひとし氏にも話を伺うことができました。
癒しといわれるキャンドル。生活必需品ではないが、心が豊かなとき手にできるもの。それはまさに高級なデザートだと言います。キャンドルそのもののあかりは、私たちの脳に刺激を与え、安らぎになるそうです。渡辺氏を始めジュシユの皆さんは、そんなキャンドルのある生活をより多くの人に伝えるメッセンジャーとして日々の販売だけでなくイベントにも積極的に取り組まれています。

キャンドルのおすすめの使い方

- ①新品のキャンドルは火をともしても少し時間をおくほうが良い。
段々とロウが溶け始めやわらかくなって周りから見たときに中の炎がロウから透けて見えるときが一番きれい。
- ②1番おすすめの使用場所はバスルーム。
どんな小さなキャンドルでも良い。1つあるだけで空間が変わる。また、香りも引き立つ。

今回私が作ったランタンは中にろうそくを入れると、ランタンを通して中の炎が透けて見えるので、とてもきれいで、炎のゆらぎとほのかな香りに癒されます。



キャンドルを
ともしてみたくになります