

2012-04-09 08:07:00

御饌井

テーマ: [ブログ](#)

今日からちょこちょこ 色々なメッセージをお伝えしていきます。

食べるのも飲むのも大好きな食部会のメンバーです♪

1 日お昼に御饌井を食べてきました(1 週間も前の事で恐縮です(^^))。

串一さんの御饌井『伊勢穴子味噌丼』です♪

あさりのお味噌汁にサラダ、自家製のお漬け物が付いて¥880 でした。

丼のご飯は程々の量で(よく食べる私としては)、女性でも丁度良い量ではないでしょうか？

お茶をいつでもおかわり出来るように、急須を置いていただいた心遣いも嬉しかったです。

揚げたての穴子と野菜のかき揚げの丼は、本当に美味しかったですよ(*^^*)

会計の時には、「何処からいらしたんですか？」と聞いて下さって、「伊勢です」と答えると、スタンプラリーを勧めて下さいました(*^^*)

串一さん、御饌井 G メンみたいになったしまって、すみません。

親切な対応、ありがとうございました m(_)_m

まだまだ、お店の方々に顔が知られていない私…しばらくは勝手に G メンさせていただきます(^^)d



2012-10 17:39:00

御饌井と外宮奉納市&伊勢楽市

テーマ: [ブログ](#)

日曜日は外宮奉納市と伊勢楽市に行って来ました♪

外宮奉納市では、竹中罐詰のオイルサーディンをゲット。美味しいんですよ～これ(*^^*)輸入品のオイルサーディンが食べられなくなります(まあ…あくまでも個人的な意見ですけど)。

伊勢楽市では海産物から果物、お饅頭、蒟蒻も買いました(^^)

住んでいる土地を褒めるのも何ですが…本当に美味し国です♪伊勢は。

さて、ここからが本題。もちろん、食べてきましたよ御饌井。

ご報告しますね(^^)

外宮さんの前にある、答志島のちりめんのお店『浜与』さんで、生しらす丼をいただきました。お味噌汁と煮物が付いて¥900です。

+ ¥500でお味噌汁は伊勢エビ汁に変更可能です。伊勢エビ汁は1/2尾が入って、身もしっかり楽しめました(^^)

答志島では、生しらすは酢味噌でいただくんだそうです。そこで、私も酢味噌で挑戦…“新発見。合います(^^)"d”。

もちろん、生姜醤油でもいただけます。

どちらでも美味しかったですよ(^^)

イベント日のお昼時でしたので、少し待ちましたが、お店の方々のお心遣いもあって、時間が気になりませんでした。

さて、写真にはビールまで写っておりますが…こちらは生しらす丼を頼んでも付いてきません。これは伊勢の地ビール、角屋麦酒の神都麦酒です♪コクがあって美味しいんですよ～



2012-05-01 22:01:00

春の御神楽&御饌井

テーマ: [ブログ](#)

1週間、空いてしまいました(^-^);

昨日は神宮の春の御神楽を見に行きました。4月28日～30日の1日2回(11時と14時)、内宮神苑で行われる予定でした。昨日はあいにくの天気、参集殿能舞台で行われました。私は11時の部を見学し、野点でお抹茶をいただいてきました。久々の生姜糖はいちご味で、Goodでした(^^)

昼食は内宮前で唯一 御饌井が食べられる岩戸屋参宮亭さんで“注連縄井”をいただきました♪

お味噌汁、香の物が付いて¥880でした。

あおさと玉葱、人参、椎茸?のかき揚げに甘めのたれととろろ芋がかかっていました(*^^*)

かき揚げととろろ芋のコラボは、私は初体験でしたが、結構相性が良く、家でもしてみよう～的な感じでした(^^)

美味しかったです(*^^*)

やっぱり、あおさの天ぶらは美味しいですね。新玉葱の甘さがまた Good です(^^)d

ご馳走様でした(^^)



2012-05-21 18:53:00

御饌井(テイクアウト)

テーマ: [ブログ](#)

テイクアウトのみの御饌井があります。でも、販売時間帯は 11 時～13 時なので、うかうかしていると買いそびれてしまいます(^-^);

売っているお店は、地元スーパー“ぎゅーとら 神田久志本店”です♪

『かがり火井』¥398 と安いで～す(^)v

狙いを定めて買いに行き、いただきました。

御飯の上に若布とあらめ、季節の野菜、小海老のかき揚げを乗せ、甘辛だれをかけてあります。小海老でかがり火を表しているんですね。若布のかき揚げは程よく磯の香りがして、美味しかったですよ。甘辛だれは伊勢って感じですよ(^)d

ご馳走様でした m(_)_m



ぎゅーとらには、サラダやお浸し等のおかずも売っているので、組み合わせてもいいですよ♪

2012-04-17 17:34:00

御饌井&さくら種月 外宮さん参り

テーマ: [ブログ](#)

日曜日はさくら種月外宮さん参りに行ってきました(^_^)

外宮参道(伊勢市駅と外宮さんをつなぐ参道です)が着物姿の方々に賑わい、とても華やかでしたよ♪

私は午後の部で御神楽をあげていただく予定でしたので、まずは御饌井を…(^.^)

今回は麺菜レスト『いちし』さんの“大あさりのおかげ井”をいただきました。

お味噌汁と大あさりの殻に入った佃煮&沢庵が付いて、¥950でした。

この井は、テレビ局の企画で出来上がったもので、彦麻呂さんとお店の方が一緒に考えたんですよ(^_^)

御飯に載せた卵焼きと貝のだしが効いたやさしいあんかけのバランスがとてもよかったです(^.^)

貝も柔らかくって、美味しかったですし、彩りを添えている壬生菜のお漬物もよい味のアクセントになっていました。

お漬物は12~3月は伊勢市朝熊地区で作られた小菜になるそうですよ。

今週もご馳走様でした m(_)_m



2012-05-22 22:25:00

御饌井&松尾観音寺 手作り市と骨董市

テーマ: [ブログ](#)

土曜日は松尾観音寺の“手作り市と骨董市”に行って来ました。春と秋の年2回行われるそうです。沢山の手作り作品はアクセサリーや服の他、小物も色々でした。皆さん、器用です(*^*)骨董市はリサイクル着物や帯の他、懐かしい品々がところ狭しと並んでいました。安かったですよ(^)d見て歩くだけでも楽しいですね♪秋は11月17~18日だそうですよ。

さてさて、本題(?)。

昼食に御饌井をいただいていたので、そのご報告を。

宇治山田駅にある『待月』さんに行ってきました。

“伊勢待月井”をいただきました。

お味噌汁と小鉢が付いて¥950でした(^)

御飯の上にあおさや錦糸卵、紅しょうが、鰹節、青ネギなど10種類の具が彩り良く並べられ、真ん中に海老の天ぷらが尾頭付きで2尾、躍っていました。贅沢ですね♪

御飯は混ぜていただくと、色々な味や香りが重なり、とても美味しかったです(^)d

楓があしらってあったり、盛付けにも心配りが感じられて、ちょっと嬉しかったですね。

井に付いていた小鉢は卵豆腐でした。やっぱり…手作りの卵豆腐は美味しかったです(*^*)

ご馳走様でした m(_)_m



2012-06-21 18:35:00

御饌井:『魚勘』の“あなご井”

テーマ:ブログ

久々です(^-^);

日曜日、久しぶりに御饌井をいただいてきました♪

『魚勘』さんの“穴子井”です(^_^)v

清汁と香の物が付いて¥700でした。

穴子は軟らかく焼き上げてあり、蒸し穴子とは違う食感と味わいで、とても美味しかったです♪

程よい甘さの錦糸卵と甘辛いたれのからまった穴子がとても良いバランスです(^_^)v

御飯がすすみますね…(^-^);

白菜のお漬物も胡麻の香りが効いた薄味で美味しかったです。

ご馳走様でした m(_)_m



おまけの情報です♪

伊勢高柳の夜店もあと半分位…

今年も御饌井を売っています(^_^)v

6月23日、30日、7月7日の土曜日に販売があります。

来て下さいね~(^-^)/

2012-08-02 17:46:00

新顔♪御饌井(ふぐコロ井)

テーマ:ブログ

久々の投稿になってしまいました(^_^;

先週月曜日に御饌井の会と合同の食部会が、今年度から御饌井の会に入っていた『ふぐや』さんでありました。

そこで…会議をしながら、新作の御饌井をいただいてきました(*^^*)

食部会のメンバーは(もちろん御饌井の会の方々も)仕事の後に集まりますので、夕食を頂きながらというのは、本当に助かるんですね~(^.^)

前置きが長くなりましたが、ご紹介しましょう♪

「ふぐコロ井」です。すまし汁が付いて、¥840とお手頃ですよ~。このお値段で、河豚デビュー出来ます。



御飯の上にキャベツの千切りとゴロゴロと河豚の身が入った大きなポテトコロッケがのっけていて、その上に野菜が入ったあんかけがかかっています。コロッケはそれだけでいただいたり、崩しながら御飯とまぜたり…味も食感も楽しめる井でした(^_^)

揚げたてのコロッケはボリュームたっぷりですし、また、あんの上ののった鯉節がアクセントになっています(^_^)

井に使っている野菜は、季節のものを使われるそうですよ。

すまし汁は、ふぐのお出しのあおさ汁です(*^^*)

この日は、井だけをいただきましたが…『ふぐや』さんは、河豚料理がお手頃にいただけるお店ですよ~(^.^)

鍋(てっちり)や刺身(てっさ)の他、個人的には…唐揚げは是非頼みたい一品です(*^^*)冬のはれ酒は温まりますよ

~♪