



ついに  
**OPEN**  
しました!

# 憩いの場『与助』

与助は、泳ぐホタテを召し上がっていただく飲食店、販売店舗であると同時に、私たちの時間が許す限りお客様と交流し、おもてなしできる憩いの場を目指しています。

**ぜひお気軽に、お立ち寄りください!!**



泳ぐホタテの  
お持ち帰り  
できます



泳ぐホタテ御膳 1,650円  
(シーズンにより内容は異なります)



生簀で泳ぐホタテ



## 食事処 & 物販



今年の8月、加工場の隣に、おかげさまで無事に店舗が完成いたしました。10月からは週に1日ですがお食事処もオープンし、徐々に営業を開始しております。  
2月に着工してからは、あつという間でした。珍しく雪の多い冬にもかかわらず、雪の舞う中も地元業者様にご尽力いただきました。立派な梁とたくさんの柱は100%釜石産です。施工を担う菊池建設さんの木材へのこだわりと職人さんたちの技が集結。私たちの夢もいっぱい詰まっております。  
まだまだ行き届かないところもあると思いますが、みなさまとの出会いを楽しみにしております。今後は地元の方々にご協力いただきながら、みんなが集い笑顔あふれる「場」をご提供できればと考えております。

**お客様とゆっくり交流できる  
憩いの場 与助がオープンしました!**

■「与助」営業案内  
 <物品販売>  
 営業時間 / 10:00~15:00 (不定休)  
 <お食事処> ※当面は週1日のみ  
 毎週日曜日 11:00~14:00  
 ご予約・お問合せ TEL.0120-26-5749  
 電話受付時間 9:00~17:00



飲食席

店内には4席ほどのカフェスペースと個室1部屋。店の外の広い軒下にも3席あり、天気の良い日には外でもお召し上がりいただけます。



ホタテの生簀

中央に配置された生け簀には、ヤマキイチの代名詞「泳ぐホタテ」が常時泳いでいます。生の泳ぐホタテにぜひ会いに来てください^^



1枚板のカウンター

地元釜石のスギ材でできています。「浜焼き」などをこのカウンターで召し上がっていただけます。将来、ここでお寿司を出したいです!



ショーケース

商品を直接手にとって、あれこれ迷っていたくも直接お持ち帰りいただく醍醐味です。ほぼ全ての商品をお買い求めいただけます。



ヤマキイチストーリー

泳ぐホタテの歴史を1枚のボードにしました。ヤマキイチ商店の背景を知っていただきたい。こだわりの詰まった力作です!



お客様のお手紙展示コーナー

お客様からのお手紙はヤマキイチ商店の宝物。このお手紙が与助の雰囲気をあたたいものになってくれています。



最新の店舗情報は  
ブログでご覧ください



着工までの道のりなども  
ご紹介しています



○地域産木材の活用による資源の循環 ○エアコンによる環境負荷の軽減設計 ○ユニバーサルデザイン etc  
ヤマキイチ商店は地域の一員として、地域の環境のため、そして地域の資源を未来につなげていくために、その責任をきちんと果たしていきたいと考えています。

★★★ プロが認める食材 自宅で高級レストランの味

# 今年も「活」貝柱?

「盛り上げ上手な」活ホタテ、「便利な」貝柱

## 活ホタテ

活ホタテはお刺身が最高なのは言うまでもありませんが、エラ、ひも(ミミ)、卵、貝柱、すべて捨てることなく、たっぷり堪能できるのも醍醐味です。

丸ごとのホタテは、浜焼きや煮物などメイン料理に。貝ひもはサラダや和え物に。卵とエラは貝柱と一緒に吸い物に入れるとホタテの風味がして美味しいダシが出ます。これだけでホタテのフルコースが完成です。和洋中のアレンジも色々。盛り付けに貝殻を使うと雰囲気が出ますね。

また、お子様のいるご家庭へのプレゼントにも好評です。

## 貝柱(生)

剥きたての活ホタテの美味しさが忘れられない、「剥くのは「ガテ」」「贈り物にしたけど扱いが難しい?」と躊躇される方には生貝柱がおすすめです。当店で養殖に活きたままのホタテを剥いてすぐに発送するため、貝柱はシャキシャキのまま、新鮮そのもの。その食感を楽しんでいただくため、できるだけ早く召し上がっていただきたいのですが、もちろん加熱しても別の味わいをお楽しみいただけます。どんな料理にも、さっとそのままお使いいただけます。ご贈答にも人気です。

## 貝柱(冷凍)

冷凍貝柱は保存ができて便利です。バター焼きやフライなどがいつでもお好きな時に作れます。

解凍してお刺身でももちろん美味しくお召し上がりいただけます。一番甘味の強い夏のホタテを活きたまま加工し瞬間冷凍していますので、濃厚な甘さと、とろっとした口当たりを感じていただけたらと思います。

◆当店の貝柱は「ひも付」もあり、貝ひもは通の方に大変人気です。貝ひもだけ余ってしまった時には、さっと焼いてお召し上がりください。



# 活



ホタテをゴロっとまるごと竜田揚げ。よく火を通してレアでもどうぞ。このボリューム感はお家でなかなか味わえません。

# 貝柱

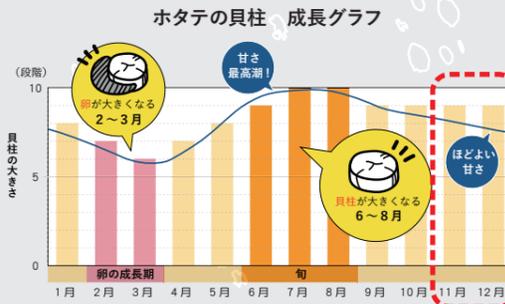
ホタテはいくらとの相性は抜群です! 丼ものでもお寿司でも、パスタでも迷ったらとにかく合わせてみてください。白と赤の対比がきれいなので、年末年始のイベントには特におすすめです。



- 最高鮮度
- サプライズ
- 全部食べたい
- 貝殻で盛り付け
- 浜焼き

活ホタテのサイズ選びに迷った時は...

- ★ご自宅用なら、大活ホタテ(約11.5cm)
  - ★ご贈答用なら、特大活ホタテ(約12cm)以上
- サイズによる味の違いはありませんが大きい方がサプライズ向きです!



冬場は水温が下がるので、貝柱の身が引き締まり、旨味も増します。卵も成長しはじめる時期ですから貝柱と卵のバランスが最もよい時期と言えるかもしれません。

## ホタテが一番美味しいシーズンは?

ホタテの「旬」は、貝柱が一番大きく成長し、甘味が最高潮を迎える夏とされていますが、味に一番はありません。

例えばお刺身の場合、夏の貝柱よりも甘さのピークを過ぎた秋以降の貝柱の方がいくらかでも食べられて好み、と言う方もいます。煮物や浜焼きで、卵も一緒に楽しみたいという方もいらっしゃると思います。季節ごとの味を食べ比べてみたり、好きな料理にはいつのホタテが合うか探してみてくださいのもおもしろいと思います。※ホタテには個体差がございます。



ホタテのマリネ  
わかめもサラダなどサイドメニューに大活躍♪



焼うにクリーム添え



宝石箱チラシ



まるごとホタテ煮



ワインにピッタリ。気分はおうちバル



貝殻に盛り付けておもてなし

## 貝柱ギフト おいしさをそのままに。安心して送りいただけます。



- 泳ぐホタテの貝柱(個包装)桐箱ギフト
- 品番 GS03-04 冷蔵 4玉入り 4,212円(税込)
  - 品番 GS03-06 冷蔵 6玉入り 5,940円(税込)
  - 品番 GS03-08 冷蔵 8玉入り 7,668円(税込)

## お正月人気 No.1

貝柱はすべて貝ひも付きです。貝柱といくらの紅白セットで食卓に華やぎを

- 品番 KK0301 冷蔵 泳ぐホタテの生貝柱(ひも付き)・特上いくらセット 7,560円(税込)
- 品番 KK1301 冷蔵 【冷凍】泳ぐホタテの貝柱(ひも付き)・特上いくらセット 7,128円(税込)



今年も楽しい年末をお過ごしください!



## 岩手の地酒と。久しぶりに会うご家族や仲間と「浜千鳥」と呑み交わす

### 年末特別

お酒は720ml瓶



海の幸と相性がぴったりの日本酒をご用意しました。金石で昔から愛されてきた浜千鳥さんの地酒です。浜千鳥「大吟醸」は、シャープなキレと香り高い上品さが抜群。梅酒は金石の梅を日本酒原酒で漬け込みました。

### 地酒セット

- 品番 GS2007-A 冷蔵 特大活5枚+浜千鳥大吟醸 6,893円(税込)
- 品番 GS2008-A 冷蔵 特特大活5枚・あわび大2個+浜千鳥大吟醸 15,965円(税込)
- 品番 GS2008-D 冷蔵 女性にもおすすめ! 特特大活5枚・あわび大2個+梅酒 14,172円(税込)

数量限定



### 泳ぐホタテの缶詰

品番 GS08-01 1缶 2,592円(税込)  
上質な素材とあわせたオイル昆布煮。泳ぐホタテが丸ごと1個ごろっと入り、ボリュームのあるオリジナル缶詰です。\*賞味期限/4ヶ月 \*冷凍便冷蔵便可

※この商品はカタログには掲載されておりません