

令和4年8月

新郎新婦様とご家族の皆様幸せをお届けする

出雲だより ~古き伝統と新しき創造~

出雲記念館では2022年7月24日(日)

福井県越前市(旧武生市国高)出身で大正期から昭和にかけて宮内省で主厨長を務め昭和天皇をはじめとする皇室の食卓を預かった『天皇の料理番』秋山徳蔵氏の“復刻メニュー発表会”を実施致しました。



復刻メニューの中の一品「あわびのロティ 森のきのこ添え」

発表会の様子 中央は総料理長 平田



発表会には福井新聞社様はじめ他2社の新聞社様が取材に来られ実際に復刻メニューを召し上がられた新郎新婦様にインタビューをされていました。



「天皇の料理番」復刻メニュー

結婚披露宴にいかが？

結婚披露宴の出雲記念館 福井市表土自は9月24日(天皇の誕生日)として知られる越前市出身の秋山徳蔵(1888-1974)の復刻メニューを結婚披露宴で提供する。福井ゆかりの食材を宮内省の食卓に献上された。2024年春の北陸新幹線開通に伴い、県外からの結婚披露宴の増加を見込み取り組む。秋山が著したフランス料理全書などをアレンジして、全日本調理師会(秋山の手紙)の編集した全日本調理師会北陸地方本部会長黒田博之が監修した。

▽あわびのロティ、森のきのこ添え▽、生牛乳、さくらんぼ、生クリーム、レモン、オリーブオイル、塩、こしょう、黒胡椒、白胡椒、パセリ、タイム、ローズマリー、バジル、イタリアンパセリ、パプリカ、トマト、ズッキーナ、アスパラガス、セロリ、ニンジン、ジャガイモ、人参、玉ねぎ、キャベツ、白菜、ほうれん草、小松菜、水菜、アスパラガス、セロリ、ニンジン、ジャガイモ、人参、玉ねぎ、キャベツ、白菜、ほうれん草、小松菜、水菜

8品目のコース料理、24日に発表会を行い、平田総料理長は「披露宴らしく、色味や盛り付けなど、華やかさを大切に、若い世代から結婚の方まで口に合うように工夫した」と語った。

10月に挙式を控え、試食した福井の首村光太さん(35)、濱里さん(26)夫妻は「秋山徳蔵さんの料理は、若狭の海産物の食材が、フランスでも、おいしいですね。お披露宴で召し上がりたいですね」と話していた。(伊豆野野)

秋山徳蔵氏が著した「フランス料理全書」などにあるレシピを当館総料理長の平田がアレンジして作製
福井新聞掲載(7/26)

復刻メニューは今秋より期間限定で婚礼料理としてご提供させていただきます。フランス料理の伝統を守りつつ、現代人に合わせて工夫を凝らし舌の肥えたゲスト様にも自信を持ってご提供できるお料理となっております。

出雲記念館 総料理長 平田康博

『花嫁講座』も皆さまにご好評いただき
5回目の開催となりました！今回は「木」を使用した
コースター作りを予定しています！ぜひご参加くださいませ！

『花嫁講座』 其の五 ～パティシエ直伝スイーツ作り講座～

自宅で簡単！美味しい！大満足♡
マンゴーティラミス SHINICHI バージョン

講座
レポート

今回講師を務めたのは、チーフパティシエ井上伸一
当館のウェディングケーキを始めスイーツ全般の
作製をさせていただいております

講座では自宅でも簡単にできる「マンゴーティラミス」
講座の数日前から緊張ぎみでしたが、本番では持ち前の技術を披露して
参加された新郎新婦様からも高評価を頂戴致しました。



井上伸一 Shinichi Inoue

座右の銘：初心忘れるべからず
好きなこと：スノーボード・SUP・サーフスケート
一生に一度の結婚式。想いをおっしゃってください。
その想いにお応えできるよう、日々技術向上を目指して頑張っています！



ご参加ありがとうございました！

「花嫁講座」其の6

CHECK!

〈木製ものづくり体験講座〉

9月4日(日) 13:00start

越前市のファニチャーホリック様をお迎えして、木のぬくもり感じる
素敵なアイテム作りをさせていただきます。
詳細は別紙資料をご確認くださいませ。



【IZUMO から 2022 年夏の贈り物】

IZUMOKINENKAN
BEST FOOD 2022 夏
MENUS
Appetizer & Decoration Ice

販売期間 8/11(木)～21(日)
お受け渡し 11:00～18:00

Appetizer

～テイクアウトオードブル3段セット～

毎回ご好評いただいている TAKE OUT! 2022 年夏は
味も中身もバージョンアップして登場です!!
家族で集まるお盆の時期にお家でぜひお召し上がりください!

限定 **200**セット
10,000yen(税込)



Decoration Ice

限定 **100**台

～デコレーションアイス～
5,000yen(税込)

人気の「デコレーションアイス」は旬の桃をふんだんに
使用しヨーグルトの酸味が爽やかな一品
ファンボワーズが良いアクセントに
ウェディングケーキに携わってきたパティシエが作る
デコレーションアイスは唯一無二の美味しさ♪



～早期ご予約特典～

7月31日(日)までにご予約の方は

オードブル3段セット 10,000円 → **9,000円**(税込)

デコレーションアイス 5,000円 → **4,500円**(税込)

お得な期間にぜひお早目にご予約くださいませ



出雲記念館 サマーフェスティバル2022

夏の恒例イベントが4年ぶりに復活!
「Face to Face」顔を合わせることでしか味わえない美味しさがある!
をテーマに、スタッフ一同でお迎えいたします。
例年好評のメイン料理はそのままに、新たな試みも満載
ビュッフェ形式も交えて出雲記念館自慢の美味しい料理を堪能
スタッフとお話ししながら夏の思い出作りをしませんか?

8/26 Fri ①18:00-
8/27 Sat ②12:00- ③18:00-
9/ 2 Fri ④18:00-
9/ 3 Sat ⑤12:00- ⑥18:00-

※上刻10分前までに受付をお済ませください
※3営業日前までにご予約ください

price お料理代金
大人 7,000円
小人 3,000円
※未就学児無料

★早期予約特典★

→**6,000円**

→**2,000円**

8/14(日)までのご予約で!



menu
前菜、サラダ、スープはビュッフェ形式で
好きな種類をお選びいただけます
メインのお魚料理、お肉料理は
お席にて一皿ずつご提供いたします
最後のデザートもビュッフェ形式/
お気に入りのデザートをお好きなだけ♡
★ドリンク代別途



出雲記念館 福井県福井市洲2丁目2001
0776-35-4170



お早目のご予約で
お得にご注文・ご予約
いただけます!

1 **TAKU OUT**

ご好評につき
早期ご予約特典延長!

8月7日(日)

までのご予約で
早期特典適用いたします

2 **SUMMER Festival**

8月14日(日)

までのご予約で
お得にご予約可能

ご予約はお電話
0776-35-4170
または担当プランナーまで!

ご予約お待ちしております