

川さくら処事食お

おしながき



← YouTube 動画
「福島県矢吹町へどうぞお越しください！」



<https://sasagawa-fukushima.jimdo.com/>



貴人が珍重した醍醐味～独自の風味・味が人気の「きじ料理」を是非どうぞ！

奥州道中の宿場町として栄えた矢吹町には、その昔から「行方野（ゆきかたの）」と呼ばれていた大原野がありました。そして、明治十六年（1883年）矢吹付近の野原430ヘクタールが、宮内省管轄の御猟場となり（この頃から矢吹が原と呼ばれるようになる）、主に「きじ（雉）鳥」狩猟の猟場として賑わい各宮様や国内外の名士らが次々と訪町したという史実があります。

「滋養ある旨みがつまった 晴れの日のごちそう」

きじせいゝそば



一番人気です!

1050円



要予約

きじめし
880円



「きじの里やぶき」の軌跡!

～昔、御猟場があった矢吹町の「やぶきじくか」誕生から、今～
福島県矢吹町 お食事処さゞ川

YouTube動画「きじの里やぶきの軌跡」





きじ鍋コース

お一人様 6930円

きじ酒、前菜、きじの刺身、きじ鍋(しゃぶしゃぶ風)、うどん(又は雑炊)が付きます。



要予約

雉肉は鶏肉とはかなり異なり、栄養価を比べてみても蛋白質が多く脂質が少ないローカロリー食品と言えます。また身体のエネルギー代謝に必要で外部から摂取しなければならないミネラル（特にリン・カリウム）を多く含んでいます。なおビタミン類は、野菜や穀物類と一緒に食べると、いっそうバランスのよい健康食品になります。

きじ料理の歴史

日本では古くから雉を食してきた。それは残されている文献からもうかがえる。

日本書紀には、仁徳天皇が遊獵してキ雉を捕ったことが記されている。平安時代になると神に供える酒食である神饌（しんせん）に、雉が選ばれており春日大社の若宮では神饌に雉を 1.256 羽供えたという記録もある。

平安期の宮中料理を後に伝える「四條流」の伝えには「ただ鳥といえば雉をさすもの」と述べられている。

当時は干物にした塩雉や雉の脚の焼き物などが最高の鳥料理とされていたようだ。「四條流」は光孝天皇の行った料理儀式を、藤原政朝が伝えた物で、政朝は四条中納言朝臣山陰（やまかげ）の名でも知られた。後世、江戸時代まで残された雉汁を「山かげ」または「やまかげ鍋」と呼ぶのも政朝の伝に由来するらしい。中世以降 仏教の影響で肉食を禁じする時代が長く続いたが、鳥だけは免れていた。

江戸時代の「徳川禁令考」の中には「雉の売出時期は九月より」と、句が示されている。寛永年間の「料理物語」によると当時は、なます、刺身、先述の山かげの他に、「青がち」という雉の腹わたを入れた汁や、船場（せんば）という、大根を入れた塩煮汁「鯉こく」の名の起こりでもある「こくしょう」という味噌煮などの食べ方があったそうだ。また、羽節酒（はぶしさけ）という羽の中の節よりも先を細かく叩き塩、酒で煎って燗酒に入れたものやつかみ酒という、肉と腹わたを、味噌たたきにしてあぶり燗酒に入れたものがあった。現在、宮中の新年祝賀の儀でも、「おきじさま」と呼ばれている雉酒が飲まれているというが、こうした料理方法の流れを汲むのかもしれない。

いずれにしても古代より近世に至るまで雉は尊ばれながらも食べられ続けてきたのです。



手打ちそば



蕎麦は、普通の蕎麦粉の「**二八そば**」と、緑色の蕎麦粉の「**緑薫る特選そば**」があります。

メニュー表にある蕎麦のメニュー(普通の二八そばのみでの価格)に、**プラス100円**で「普通の二八そば」と「緑薫る特選そば」が半々の『**食べ比べ(half&half)**』に。**プラス150円**で「緑薫る特選そば」のみでの『**特選そば(green)**』となります。

また、そば通好みの『**濃厚なつゆ**』(“冷たいざるそば”や“せいろそば”用)もご用意しておりますので、麺の茹で具合と共に、お好きな食べ方をお申し付け下さい。





YouTube 動画

そばの人気メニュー



一番人気です!
きじせいろそば
1050円



そばとミニ丼のセット
1050円

蕎麦は、もりそば or かけそば、
ミニ丼は、牛丼 or みそ豚丼の
お好きな方をお選び下さい!



にしんそば
850円





そば・うどんのメニュー



	もりそば・うどん 600円	
	かけそば・うどん 600円	
	たぬきそば・うどん 630円	
きつねそば・うどん 650円	天ぷらそば・うどん 650円	月見そば・うどん 670円
山菜そば・うどん 700円	ざるそば・うどん 720円	とりそば・うどん 720円
カレー南蛮そば・うどん 750円	親子そば・うどん 800円	そば(うどん)とおにぎりのセット 820円
冷したぬきそば・うどん 850円	けんちんそば・うどん 850円	にしんそば・うどん 人気です! 850円
ざるとろろそば・うどん 900円	えび天そば・うどん 900円	 ・もりそば(うどん)と ミニみそ豚丼のセット 1050円 ・もりそば(うどん)と ミニ牛丼のセット 1050円 人気です! ・もりそば(うどん)と ミニうな丼のセット 1350円 ・かけそば(うどん)と ミニみそ豚丼のセット 1050円 ・かけそば(うどん)と ミニ牛丼のセット 1050円 ・かけそば(うどん)と ミニうな丼のセット 1350円
当店のホームページ https://sasagawa-fukushima.jimdo.com/		
鴨せいろそば・うどん 900円 鴨南蛮そば・うどん	きじせいろそば・うどん 1050円 一番人気です!	
鴨そば・うどん 900円	きじそば・うどん 1050円	
 人気です!	・エビカツ丼とそば(うどん)のセット 1300円 ・天ざるそば・うどん 1350円 ・天重とそば(うどん)のセット 1750円	

丼物のメニュー



- ・ミニ牛丼
450円
- ・ミニみそ豚丼
450円
- ・ミニうな丼
750円



エビカツ丼
850円

玉子丼
650円

親子丼
830円



- ・ソースカツ丼
850円
- ・カツ丼
900円



人気です!

ヒレカツ定食
1150円



- ・うな玉丼
1050円
- ・天重
1350円

当店のホームページ
<https://sasagawa-fukushima.jimdo.com/>



手打ち蕎麦屋の裏メニュー(ラーメン類)

ラーメン 580円	タンメン 650円	ソース焼きそば 650円
みそラーメン 700円	もやし中華 700円	みそタンメン 730円
カレーラーメン 730円	チャーハン 750円	中華丼 750円
チャーシューメン 830円	辛みそラーメン 830円	五目中華 850円

人気です!

その他、サイドメニュー



- ・生卵 600円
 - ・大根おろし 600円
 - ・小ライス 1200円
 - ・とろろ 2100円
 - ・鶏の唐揚げ 450円
 - ・手羽先唐揚げ 450円
 - ・カキフライ 450円
- (10月~3月)

季節限定メニュー



冬限定!



人気です!

- ・鍋焼きうどん 800円
- ・根菜の味噌煮込みうどん 950円
- ・ピリ辛鍋焼きうどん 1100円
- ・すき焼きうどん 1100円



YouTube 動画
「3種類の鍋焼きうどん」



夏限定!



・冷し中華 780円



人気です!

・穴子天ぶっかけそば・うどん
900円



・穴子天井ともしそば(うどん)のセット
1500円



YouTube 動画
「夏限定メニュー」



当店のホームページ

<https://sasagawa-fukushima.jimdo.com/>



ドリンク・メニュー

- ・コカ・コーラ 280円
- ・オレンジジュース 280円
- ・ウーロン茶 280円
- ・生ビール 500円
- ・ビール(大瓶) 680円
- ・焼酎の水割り(麦・芋) 450円
- ・ハイボール 500円
- ・そば焼酎のそば湯割り 520円



おぼんです



- ・日本酒(1合) 450円
- ・生貯蔵酒 680円

ぶつかれさま



地酒「自然郷さわやか」

ランチタイム

無料
食後のコーヒ
サービス



無料

* 麺やご飯の大盛りは100円増しとなります。

* 表示価格は、すべて税込み価格となります。

スペシャルオーダーメニュー

要予約



・幕の内弁当 660円～



・特製「きじめし」 880円



・松花堂 2200円～



・オードブル 5500円～
(一台 5～7人前)



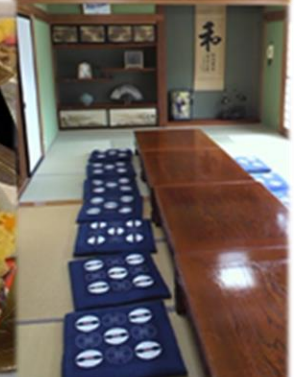
- ・豚バラと白菜のミルフィーユ鍋 (一台 5～7人前) 4950円
- ・鴨 鍋 (一台 5～7人前) 6600円
- ・寄せ 鍋 (一台 5～7人前) 8800円
- ・ぶりしゃぶ (一台 5～7人前) 時 価
- ・あんこう鍋 (一台 5～7人前) 時 価
- ・きじ 鍋 (一台 5～7人前) 18000円



ご法要、ご会合など各種ご宴会 ご予約承ります！



ご予算とご希望に合わせて調理致します！
旬の料理で、お一人様3300円～



ご予約は、お電話か下記のフォーム、又はLINEにてお気軽にお申し込みください。
(*お急ぎの方は、お電話にてお問い合わせください。)

TEL 0248-42-3339

★LINEでお問合せ★
LINEで気軽に聞いてみる ⇒





必須アミノ酸が豊富な雉肉！

蛋白質は、食べ物として摂取すると腸で分解されアミノ酸として吸収されます。吸収された後体内で蛋白質やアミノ酸に再生成されます。

身体を構成する蛋白質のアミノ酸は約 20 種類ありますが、バリン・ロイシン・イソロイシン・スレオニン・メチオニン・フェニルアラニン・トリプトファン・リジン 8 種のアミノ酸は体内で作られないため、必須アミノ酸と言われ、食物からとる必要があります。

蛋白質の一日適正摂取量は 60Kg の人で約 60g (体重 1kg 当たり 1.0~1.5g) です。多すぎても少なすぎてもいけません。蛋白質は身体の中で骨格を形成したり (骨や皮膚)、血液中に貯蔵されたり (アルブミン、カゼインなど)、また代謝・呼吸・ホルモン系・免疫系・運動機能 (筋肉の収縮) などにおいて重要な働きをします。バランス良く蛋白質の食べることが大切です。

以下に鶏、牛、豚と主な成分を比較してみます。				肉 100g 当りの成分			
	エネルギー	蛋白質	脂質	ミネラル (mg)			
	kcal	g	g	カルシウム	リン	ナトリウム	カリウム
雉肉	132	25.3	2.7	6	310	65	450
鶏肉	254	18.7	18.6	16	100	44	120
和牛	328	16.2	27.5	5	130	40	240
豚肉	217	17.5	15.1	5	160	50	260

雉肉は必須アミノ酸をすべて含みますから、動物性蛋白としては良い食品と考えられます。

きじには野菜がよく似合う！



雉肉は鶏肉とはかなり異なり、栄養価を比べてみても蛋白質が多く脂質が少なくカロリーが鳥肉の半分くらいです。蛋白の多いローカロリー食品と言えます。また、身体のエネルギー代謝に必要で外部から摂取しなければならないミネラル (特にリン・カリウム) を多く含んでいます。なおビタミン類は、野菜や穀物類と一緒に食べると、いっそうバランスのよい健康食品になります。



当店のホームページ

<https://sasagawa-fukushima.jimdo.com/>



YouTube動画「きじの里やぶきの軌跡」

そばの栄養価



そばは千年以上も日本人の暮らしの中で食べつづけられてきました。やせた土地や寒冷地でも栽培が可能で、2ヶ月前後で収穫できることから日本各地で色々な形で食べられています。

そばの栄養価は非常に高く、昔から修験者は山の中での修行に際して そば粉を常に持ち歩き清水で練って食べたりしたそうです。

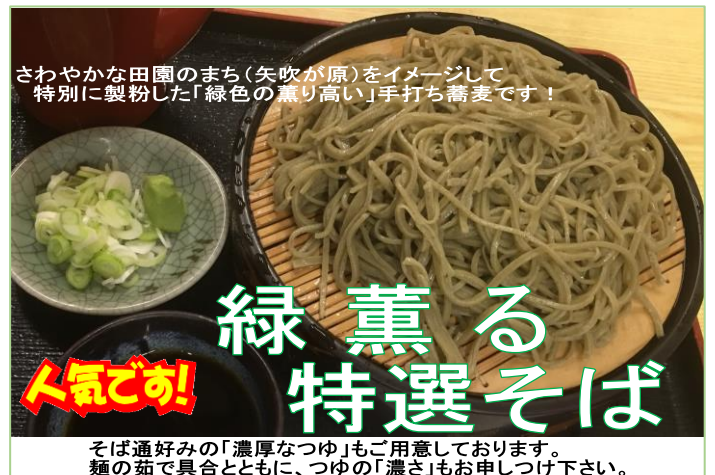
そばはデンプンの粒子が細かいので、煮えやすく消化もされやすいという特徴があります。良質なタンパク質やビタミンB類も多く含まれています。タンパク質は、お米の2倍以上、大豆と同等以上含まれています。

特に注目すべきはポリフェノールの「ルチン」です。ポリフェノールとは抗酸化物質の一つで植物が光合成によって作り出す物質であり、活性酸素を抑える働きもあります。

ルチンがかつてはビタミンPと呼ばれていたが、今ではフラボノイド、あるいはポリフェノールといわれています。フラボノイドは2つのベンゼン環を炭素原子3個でつないだ構造を持つ化合物の総称、ポリフェノールはフェノールが2つ以上結合した化合物の総称。つまり、フラボノイドやポリフェノールというのは、分子構造の特徴の名前で、フラボノイドやポリフェノールが必ずしもすべて体にいいものというわけではないらしい。(もちろん体にいいものもたくさんあります)



手打ちの「二八そば」を是非どうぞ!!



そば通好みの「濃厚なつゆ」もご用意しております。 麵の茹で具合とともに、つゆの「濃さ」もお申し付け下さい。

・ルチンの必要量は、一日当り25～50mg（独立行政法人食品総合研究所の鈴木健夫理事長の説）。目安として、普通のそば一杯分。

最新情報はコチラ



YouTube

チャンネル登録



facebook



Instagram



LINE 友だち追加

お得な各種サービスを是非ご利用ください!!



レジにて、ご提示いただくと
5%OFF!



レジにて、ご提示いただくと
5%OFF!
ご家族全員の
お食事が
割引となります。



ポイント
貯まります、使えます。

LINE ショップカード



・来店ごとにポイントが貯まります。
(レジの時にQRコードを読み込むだけ)
・ポイントが貯まると、無料お食事券や
割引クーポン等がもらえます!
友だち追加をして、是非ご利用ください!

～各サービスの併用は出来ないの、ご了承ください～

おしながき(一覧)

そば・うどん類

もりそば・うどん	600円
かけそば・うどん	600円
たぬきそば・うどん	630円
きつねそば・うどん	650円
天ぷらそば・うどん	650円
月見そば・うどん	670円
山菜そば・うどん	700円
ざるそば・うどん	720円
とりそば・うどん	720円
カレー南蛮そば・うどん	750円
親子そば・うどん	800円
そば(うどん)とおにぎりのセット	820円
冷したぬきそば・うどん	850円
けんちんそば・うどん	850円
にしんそば・うどん	850円
ざるとろろそば・うどん	900円
えび天そば・うどん	900円
鴨そば・うどん	900円
鴨せいろそば・うどん	900円
きじそば・うどん	1050円
きじせいろそば・うどん	1050円
天ざるそば・うどん	1350円

丼もの・セット類

ミニ牛丼	450円
ミニみそ豚丼	450円
ミニうな丼	750円
玉子丼	650円
親子丼	830円
エビカツ丼	850円
ソースカツ丼	850円
カツ丼	900円
うな玉丼	1050円
もりそば(うどん)と小丼のセット	
・ミニみそ豚丼のセット	1050円
・ミニ牛丼のセット	1050円
・ミニうな丼のセット	1350円
かけそば(うどん)と小丼のセット	
・ミニみそ豚丼のセット	1050円
・ミニ牛丼のセット	1050円
・ミニうな丼のセット	1350円
ヒレカツ定食	1150円
エビカツ丼とそば(うどん)のセット	1300円
天重	1350円
天重とそば(うどん)のセット	1750円

ラーメン類

ラーメン	580円
タンメン	650円
ソース焼きそば	650円
みそラーメン	700円
もやし中華	700円
みそタンメン	730円
カレーラーメン	730円
チャーハン	750円
中華丼	750円
チャーシューメン	830円
辛子みそラーメン	830円
五目中華	850円

期間限定もの

(冬季限定)	
鍋焼きうどん	800円
根菜の味噌煮込みうどん	950円
ピリ辛鍋焼きうどん	1100円
すき焼きうどん	1100円
(夏季限定)	
冷し中華	780円
穴子天ぷらかけそば・うどん	900円
穴子天丼ともりそば(うどん)のセット	1500円

その他、サイドメニュー

・生卵	60円	・大根おろし	60円
・小ライス	120円	・とろろ	210円
・鶏の唐揚げ	450円	・手羽先唐揚げ	450円
・カキフライ	450円	(*10月~3月)	



ダウンロード



「おしながき」のPDFファイルをダウンロードして、ゆっくりとご覧になってください。





おしながき



お食事処さくら川

やぶき軽トラ市



お食事処さくら川は「やぶき軽トラ市」に出店しています！
 (毎月第3日曜日開催)
 YouTube 動画「やぶき軽トラ市」(左)「やぶきフロンティア祭り」(右)

・当店は「やぶき軽トラ市」に、第一回目から毎回出店し、手づくりのお惣菜や「きじめし」などを販売しております。是非お越しください。



「きじめし」(弁当)のご予約承ります！