

# THE MOMONJI TIMES

Vol.1 令和6年1月号

あなぐら ももんじ momonji ANAGURAMOMONJI

# ももんじランチはじまる

**ももんじランチ**

福地鶏卵のたまごかけご飯セット

ランチタイム 月～土11:00～14:00

500円税別

小鉢・漬物 全付

選べるおかず 一品100円税別

ももんじ momonji

〒950-1022 福井県福井市松原36-1-1

TEL:0770-32-3101

E-mail:momonji@sangha.info

厳選食材

おこめ 米人 黒川産 五穀雑穀 黒ちゃん

福地鶏

TAMAGOKAKEGOHAN LUNCH

THE 卵チ

500円税別

今年1月9日より、あなぐらももんじ(以下「ももんじ」)で素材にこだわった、たまごかけご飯ランチを開始しました。ももんじでは、昨年5月からたまごかけご飯ランチを開始することを計画。しかし、スタッフが集まらず、約8か月遅れてのスタートとなりました。

ランチ内容は「福地鶏卵のたまごかけご飯セット」がメイン。一皿100円(税込)の選べるおかず(日替わり)も魅力。食材は、美浜町内の農家から直買のお米「イクヒカリ」のご飯に、あわら市の養鶏場から直接仕入れる福地鶏の卵、そして、福井市内の老舗醤油醸造会社と幾度も試作を重ね完成した、福地鶏の個性を引き立たせる食品添加物・化学調味料不使用の、オリジナルのたまごかけ醤油。

また、食べ方もおすすめの方法があり、トレイの上はその方法が書かれたカードが置かれています。ただかき込むだけでなく、お昼ご飯として味わっていただけ、こだわりのたまごかけご飯、おすすめめです。

「福地鶏卵のたまごかけご飯セット」小鉢・漬物・みそ汁付き500円(税込)、選べるおかず一皿100円、たまごなしセットあり

■ランチ営業時間 月～土11時～14時(ただし、第2・第4月曜、土曜は休)

このたまごかけご飯ランチを始めるにあたり、まずお米、これはいつも当店で使用している、米人(向うまの砂田)で育てられた艶・弾力・甘みのバランスが優れたイクヒカリを使うことに余念はありません。

次に福地鶏の卵を使うことは外せない。福地鶏の卵は、福井市内の醤油の醸造元の方がいて、たまごかけご飯専用のオリジナル醤油を作り、一度試してみた。この醤油を一度試してみた。この醤油を一度試してみた。この醤油を一度試してみた。

鶏場に乗り込んだところ、残念ながらお留守で、(後で伺ったところ、養鶏場の何号棟かというらしかったとのこと)その日は近くにあったファーマーズマーケットにて、同社の福地鶏卵を少しだけ購入し、帰路についたのでした。帰って試作のため、たまごかけご飯の組み合わせを確認しました。

その後、卵かけご飯の準備期間中、ももんじにお越しいただいたお客様が従来のTKGを注文くださり、この卵を使っているか尋ねられました。そこで、今は普通の卵だけと黒ちゃん家の福地鶏の卵のお話をさせてもらったところ、「それ実家です!」とお返事!なんと、なんとです。運命的なものを感じ、スタッフ不足でランチ営業が遅れていることもお話しすると、ちやうど今の仕事が切れるため、ぜひランチスタックとしてお手伝いしたいとお返事をいただきました。なんと、なんとです。運命的なものを感じ、スタッフ不足でランチ営業が遅れていることもお話しすると、ちやうど今の仕事が切れるため、ぜひランチスタックとしてお手伝いしたいとお返事をいただきました。

さて、次に卵ですが、福地鶏の卵と決められたらよいものか、近場から何社かあたってみたもの、こちらの要望に応じていただいていたところがなく、ネットで検索していたところ、あわら市の「黒ちゃん家」(黒川産業)が福地鶏を平飼いでおり、販路拡大したいという情報を見つけた。アポなしで直接

鶏場に乗り込んだところ、残念ながらお留守で、(後で伺ったところ、養鶏場の何号棟かというらしかったとのこと)その日は近くにあったファーマーズマーケットにて、同社の福地鶏卵を少しだけ購入し、帰路についたのでした。帰って試作のため、たまごかけご飯の組み合わせを確認しました。

その後、卵かけご飯の準備期間中、ももんじにお越しいただいたお客様が従来のTKGを注文くださり、この卵を使っているか尋ねられました。そこで、今は普通の卵だけと黒ちゃん家の福地鶏の卵のお話をさせてもらったところ、「それ実家です!」とお返事!なんと、なんとです。運命的なものを感じ、スタッフ不足でランチ営業が遅れていることもお話しすると、ちやうど今の仕事が切れるため、ぜひランチスタックとしてお手伝いしたいとお返事をいただきました。

さて、次に卵ですが、福地鶏の卵と決められたらよいものか、近場から何社かあたってみたもの、こちらの要望に応じていただいていたところがなく、ネットで検索していたところ、あわら市の「黒ちゃん家」(黒川産業)が福地鶏を平飼いでおり、販路拡大したいという情報を見つけた。アポなしで直接

鶏場に乗り込んだところ、残念ながらお留守で、(後で伺ったところ、養鶏場の何号棟かというらしかったとのこと)その日は近くにあったファーマーズマーケットにて、同社の福地鶏卵を少しだけ購入し、帰路についたのでした。帰って試作のため、たまごかけご飯の組み合わせを確認しました。

その後、卵かけご飯の準備期間中、ももんじにお越しいただいたお客様が従来のTKGを注文くださり、この卵を使っているか尋ねられました。そこで、今は普通の卵だけと黒ちゃん家の福地鶏の卵のお話をさせてもらったところ、「それ実家です!」とお返事!なんと、なんとです。運命的なものを感じ、スタッフ不足でランチ営業が遅れていることもお話しすると、ちやうど今の仕事が切れるため、ぜひランチスタックとしてお手伝いしたいとお返事をいただきました。

さて、次に卵ですが、福地鶏の卵と決められたらよいものか、近場から何社かあたってみたもの、こちらの要望に応じていただいていたところがなく、ネットで検索していたところ、あわら市の「黒ちゃん家」(黒川産業)が福地鶏を平飼いでおり、販路拡大したいという情報を見つけた。アポなしで直接

米人 黒ちゃん

福地鶏

黒ちゃん

福地鶏

日向漁港では、12月15日に32000尾の水揚げがあり、その後も21日は20000尾、25日は50000尾、28日は87000尾の水揚げされました。

年を越しても豊漁は続き、総水揚げは35000尾を超えているそうです。

おかげさまで今シーズンはぶりが安く(10kg以下が半値)、みなさまにもお安くご提供できております。また、今期日向ぶりの大漁が続いており、しつかり寝かせて旨味を引き出した、熟成ぶり丼もお手頃価格でご提供しております。

■熟成たつぷりぶり 1500円(税込)

■熟成小ぶりぶり 1000円(税込)

ランチタイムはみそ汁付き

日向漁港のぶり水揚げ

日向漁港のぶり水揚げ

ぷり丼

熟成ぶり 1,500円

小ぶり 1,000円

また、数多くあったフードメニューも見直し、少しでも早くご提供できるように、定番メニューの数を減らし(といっても80弱ありますが(笑))、本日のおすすめてとして、10程度別に掲げさせてもらいました。

あとは、ご要望が多かったお得なコースメニューの設定、飲み放題のシステムの見直し、メニューブックのサイズの小型化と見やすさ、3か国語対応(フードのみ)などを行っています。

以前のメニューなど記載されていないものでも、場合によってはご提供可能ですので、お気軽にお声掛けください。

メニューが新しくなりました

今年からメニューを一新し、メニュー価格を平均20%程度思い切って下げました。

物価上昇の折で厳しい選択でしたが、それはお客様にとっても同様です。楽しい時間を気兼ねなく過ごせるようにとの思いの一部を価格に反映させていただきました。

また、数多くあったフードメニューも見直し、少しでも早くご提供できるように、定番メニューの数を減らし(といっても80弱ありますが(笑))、本日のおすすめてとして、10程度別に掲げさせてもらいました。

あとは、ご要望が多かったお得なコースメニューの設定、飲み放題のシステムの見直し、メニューブックのサイズの小型化と見やすさ、3か国語対応(フードのみ)などを行っています。

以前のメニューなど記載されていないものでも、場合によってはご提供可能ですので、お気軽にお声掛けください。

スタッフ紹介

■マスター 今年還暦なのに金髪 佛サンガ社長、ハンター、美味しいもの好き

■むつみ マスターの奥さん 茶道・華道をたしなむ 甘いもの好き

■ゆみこ ランチ・居酒屋スタッフ 多様な職業経験を持つ クラブ得意

■あんちゃん JK・もうすぐ卒業 折り紙得意 表裏なし

■こみこ ランチスタッフ 気立てよし 元気いっぱい

■の ランチスタッフ イラスト得意 ぶり好き

■ひみつ ひみつ ひみつ ひみつ ひみつ ひみつ

■ゆき たまに居酒屋スタッフとして 入る 飲食業好き

■こにお まれに居酒屋スタッフとして 入る 住みます芸人、飯好き

■はましん まれに居酒屋スタッフとして 入る 釣り・酒・食好き

発刊にあたって

あなぐらももんじや、美浜町について、もっと知っていただき、より楽しんでいただくために、この度「THE MOMONJI TIMES」を発刊することになりました。面白いネタや情報、タイムリーな話題など掲載していきます。ご一読、ただただお楽しみで、

令和6年1月吉日 マスター中村

ユニフォームのデザインがわかりました