



## 季節料理



先代の名前「幸三」から、「実って幸せ」・・・「みの幸」です。

### 社長の山中さん

『仕込みは毎朝7時の“だし”取りから始まります！  
“周南市で和食なら「みの幸」”と言われる和食店になりたいです。』

昭和38年に創業の「みの幸」。今年で創業56年目を迎えます。  
2代目の山中健太郎社長にお話を伺いました。  
取材・編集：大下



ミニ会席風ランチ¥1,650(税込)

### 【「みの幸」の味】

平成23年、2代目を引き継ぎました。ここ「みの幸」では、いわゆる“紙”のレシピは存在しません。全てを目で見、舌で味わい、手加減を真似て身に付けていきます。

「会長(先代)の味に負けず劣らず、いい味になった」と言われるのが一番嬉しいです。

### 【食材へのこだわり】

四季折々の食材を使った会席料理を、和気あいあいとみんなで集まって食べていただきたいです。



新鮮な刺身盛合せ♪

料理の一番のこだわりは、シンプルな味付けです。質の良い食材を使っているからできることです。肉は高森牛、他の食材も地産地消です。

### 【ズバリ、おすすめは？】

月替わり旬会席コースは9品付いて4,000円(税別)です。また、この季節はフグもおいしいですよ。“天然のたらふぐ”を朝仕入れ“朝締め”し、その日の夕方に提供します。少し置くことで味に深みが出ます。天然の良さは「繊細な味わい」と「身締まり」です。

ミニ会席風ランチもおススメ。お子様向けや、とんかつ、鶏唐定食などのお肉メニューもあります。

2階は80名様までの宴会もOK。  
1階は“握りごたつ”やテーブル席で、年配のお客様でも安心です。

仕出し(弁当)は5個から配達。  
1,250円/個(税別)。配達地域等、ご相談ください。



和食店の本格だし巻き卵の完成！  
630円(税抜)



箸で巻いて・・・



巻きすで巻くと・・・



厨房にある一枚のまな板。  
表面を削りながら使ってきたそうです。  
現在その大きさなんと、  
幅150cm×長さ70cm×厚さ6cm  
しかも一枚板です！！



### ■DATA

- 【住所】周南市飯島町2-37
- 【営業時間】11:00~14:00/17:00~21:00(L.O)
- 【定休日】日曜(予約があれば営業)
- 【TEL・FAX】0834-21-1970
- 【駐車場】6台

※今月号の折込チラシをご覧ください。  
※クロスワードパズルの景品にお食事券をご提供いただきました。ご応募お待ちしております！