

**20代目**当主から月一回の情報提供

今月の内容

- \*3月（弥生）のスイート献立
- \*20代目が行ったお店紹介
- \*あれこれ

編集人 20代目当主 一條一平  
発行所 宮城県白石市福岡蔵本字鎌先一番48番地  
合資会社一條旅館（時音の宿 湯主一條）  
電話 0224-26-2151 FAX 0224-26-2158  
ホームページ <https://www.ichijoh.co.jp>  
メールアドレス [yunushi\\_ichijoh@ichijoh.co.jp](mailto:yunushi_ichijoh@ichijoh.co.jp)



先月12年ぶりに東京ビックサイトへ行き、ホテルレストランショーを見学しました。これだけの期間が空きますと見るもの全てが新しく見えます。真っ先に感じたのはデジタル化です。予約システムはもちろんのことですが、販促に関するものもたくさん出展していました。人手不足を補うためのツールがこれでもかと並んでいます。便利に感じるのですが、冷静になって考えると、サービスの質は落ちないのかな？ということですが、何を優先させるかがポイントになると思うのですが、今後のヒントになるものがいっぱいあったことは事実です。そうそう調理器具についてもその発展は素人の目線からも目を見張るものがあります。



実演を見ていると自分でも作れそうな気がしてきます。まあ無理ですが。今回東京ビックサイトに行った一番の理由は、レストランサービス技能検定のサービスコンクールを見学に行くことでした。誘ってくれたのは私の後輩で何とこのコンクールにおいてカレッジ部門（学生）、ヤングプロフェッショナル部門（社会人）で2冠（優勝）を達成した人物です。初めて見る私にとって審査は全く分かりません。そこで彼女からコツを教えてもらいながら見学させてもらいました。今年はカレッジ部門14名、ヤングプロフェッショナル部門26名という出場者たち。学生たちは緊張しているのがこちらにも伝わってきますが、社会人となるとましてや決勝にまで駒を進める人は動作、表情そして会話において余裕があります。とはいえこの大会までどれだけ練習を重ねてきたことか。頭が下がります。それにしてもホテルマンの動きというのは気持ちいいですね。スーツの着こなし、ヘアスタイル、歩き方等々、見ているだけでも元ホテルマンとしての血が騒ぎます。もう一度ホテルで働きたいですか？と聞かれたら、何の迷いもなく「はい」と答える自信があります。

**\*完全個室でいただく3月（弥生）のスイート献立**

- 食前酒 自家製アロエ酒  
前菜 サーモンマリネ（パプリカ） 鶯豆葛寄せ 蛤白酒焼 蚕豆寄せ  
鱈甲玉子 橘見立て ベビー帆立チーズ焼 菱すし（海老・椎茸・赤蕪・烏賊）  
柔白葱 海老ぬた和え 梅長芋梅肉漬（ばっけ味噌） 浅蛸卵の花よごし松葉刺し  
お椀 蟹 筍茶巾 梅大根 花卉京人参 木の芽  
お造り 鰯炙り 鯛 北寄貝 本鮪 雲丹 妻物 紫蘇ドレッシング  
蓋物 蓬饅頭 鉤蕨 梅麩 美味だし餡  
焼物 仙台黒毛和牛フィレステーキ・さごし献珍焼 添え野菜  
鍋物 仙台黒毛和牛すき焼・海鮮鍋 野菜（鱈 海老 帆立 鮫鱈 烏賊）  
（焼物と鍋物はいずれか一品を選んでいただきます）  
お食事 わらびご飯・白石産ササニシキ  
留め椀 豚汁（大根 人参 牛蒡 葱 椎茸）  
香の物 手作りお新香  
水菓子 苺クレープ包み ソース掛け

【スタンダードプランで宿泊した場合は、お一人様4,400円プラスして変更することが可能です】

## \* 20代目が行ったことのあるお店紹介

「作並の四季を愉しむカフェ 山ノ季（とき）」(仙台市：作並温泉)

仙台市青葉区作並元木1 湯ノ原ホテル内 電話 022-738-7285



作並にあるニッカウイスキー工場（蒸留所）へ行った時のことです。蒸留所限定のウイスキー「鶴」を目当てに行ったのですが、その日は売り切れたとのこと。聞けば毎日入荷している訳ではないそうです。残念でしたが、現状を受け入れるしかありません。そこで「宮城峡蒸溜所限定」を4種類1本（一人1日1本まで）ずつ購入して帰途に。せっかくここまで来たのだからということで、新しく開店したという湯ノ原ホテルに隣接したカフェにお邪魔しました。こちらの女将さんとはだいぶ前から知り合いです。そして現在は長男次男も経営に携わっており、カフェは主に次男（部長）が担当しています。限定のランチ（私はカレー）とデザートにはシュークリームを注文。大満足のランチをいただきました。

若者が戻ってきてそれぞれの得意分野で活躍している姿を見て、羨ましくも感じました。活気を取り戻すには、若い力が欠かせませんね。

「キルシュ kirsch」（水戸市）

茨城県水戸市宮町 2-3-2 宮下銀座商店街 電話 029-291-7672

先日水戸で全国商工会議所観光振興大会が開催されました。私は白石商工会議所の観光部会長として、専務理事と一緒に参加しました。参加登録者数は2,000名。アリーナ（体育館）での夕食には1,500名が参加。県ごとに配置されたテーブルにはお弁当が用意され、缶の飲み物が添えられていました。これでは満足に食べられそうにありません。私と一緒に参加した専務理事は帰りのバスが用意されたと同時に会場を後にして水戸駅へ。物足りない私たちは駅前をうろろ。宮下銀座商店街内で見つけたのですが、酒場巡りで鍛えた嗅覚が反応しました！ワインとチーズが美味しいお店です。マスターでありソムリエのオーナーとの会話も楽しい。締めにぴったりでした。



## +あれこれ



先日久しぶりに瑞巖寺を訪問し、写真を数点撮ってきました。財界人文芸誌ほほづゑの「私の好きな寺院」に寄稿するためです。そこで思い出したのが、2013年10月25日にやった1泊2日の坐禅修行です。友人から誘われ、6名で参加しました。【拝観謝絶】の看板をくぐると道場が現れます。異様な緊張に包まれたのを思い出しました。後にも先にも真剣に坐禅を組んだのはあの時だけです。東日本大震災後ということもあり精神統一にはいいきっかけでした。今は穏やかに拝観するのみです。

## \* 編集後記

比較的過ごしやすかった2月から3月になりました。今年は桜の足音がさらに早まるのでしょうか。4月の新卒者を迎える準備が着々と進んでいます。新しい寮も完成し入居者を待つばかりです。自分が社会人になった時のことを思い出していました。私の時は不安よりも期待が大きかった。今の若者たちは不安の方が大きいかもしれません。しっかりサポートしていきます。来月もよろしくお願いたします。