

# 2020.6.11 NEW OPEN

## 出汁と酢。



*Dassitoseu*  
It is a precious vinegar made by Onozumi Zensu, which was founded 400 years ago.

営業時間 17:00-23:00(LO22:30) / 定休日 不定休  
尾道市久保2丁目9-1 TEL&FAX 0848-38-1809



林大輝くん 田辺千尋ちゃん



堀田健司店長

### 店長のおすすめ

人気メニューはコレだ!!

昆布、いりこ、鰹をはじめとする出汁をベースに食材の旨みを引き立たせる、地元尾道造酢のお酢を使った豆皿料理と、作り手の思いを伝えるべく国産にこだわったお酒をラインナップしています!



赤酢といっつく焼売 280円



生ガキと赤酢の三杯酢 480円



サイフォン追い酢の鯛茶漬け 580円

広島県の酒蔵からできた酒粕からお酢にした「赤酢」。創業438年の尾道が誇る老舗「尾道造酢」さんと提携し「出汁と酢」で使用させていただいています。酒粕のみで仕込み、添加物など余計なものを全く加えず3~5年かけて熟成し出来る貴重な「赤酢」を使用した当店自慢の料理をお楽しみください。



旬菜の出汁びたし 280円



鯨刺しの黒にんにく醤油 380円



高根島 島ししソーセージ 380円



緑カツとピフトンソース 350円



~店舗の外には開放感のあるガラス席があります~



出汁と酢「Dassitoseu」テーマは出汁とお酢。創業438年を迎える尾道造酢さんと提携し、広島県日本酒の酒粕から造る「赤酢」を販売させていただくことになりました。もちろんこの赤酢のみならず、お酢を使ったドリンクや、汁サワー、他所で飲めない各種ニッポンのお酒だけを取り揃えました。それは「Dassitoseu」で出汁抽出する名物！鯛出汁茶漬け。つまみの逸品は、豆皿でご利用するおばんざい。瀬戸内海産牡蠣、鰻など少し変わった食材や調味料を用意して皆様をお迎えさせていただきます。飲み屋街の入り口というところもあり、我々一人一人が新聞コンシェルジュという気概をもって「クワンサーブ」をこのお店から体現出来るよう仲間と共に良い店、まちづくりに挑んで参ります。我々の「手」によってこの新聞という歴史ある街の機能を復活させていくのではなく、関わる一人一人の行動によって未来を創り出すという、まさに「手づくりによるまちづくり」自家製料理やお酒を通して手づくりの素晴らしさをお伝えしていきます。良い店づくりは良いまちづくりに繋がります。念頭に、有限会社いっつく、大将 山根浩揮



この出汁と酢の開店に際し、多大かつ強力な協力を経てランドオープンを迎えます。まだまだこれからが本番、スタートです！新入社員も加わり段階を踏んで、共に成長したいと、覚悟を伝えた。休業中もそれを考え感じて強くなりました。いつも目指していく理念は「新聞の街の入り口に「出汁と酢」があったらいいな」と思っていた、新開の事です。だから居心地の良いカウンターで会話をし、出汁と酢に来た方にその気になっていただくように、スタッフ全員が意識を合わせていきます。スタートに際しここからです！具体的な行動と、言葉で協力をお願いする所からです。どうかよろしくお願ひします。

出汁と酢 店長 堀田健司



9月 SEPTEMBER 2020年(令和2年)							10月 OCTOBER 2020年(令和2年)							11月 NOVEMBER 2020年(令和2年)						
sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat	sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat	sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat
		1	2	3	4	5					1	2	3	1	2	3	4	5	6	7
			浜田くまのめい 浜田純也 BD	川野あづさ 川野純久 BD											2 赤くまのめい14周年 赤くまのめい BD	3 文化の日 ペッカーの買ひこく 15周年 赤くまのめい BD				
6	7	8	9	10	11 十五夜	12	4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14
赤くまのめい14周年 山下真司 BD		石井寿生 BD	坂田純也 BD	高根島 島しし BD			まんぶく おかみさん BD	佐伯さん BD	高根島 島しし BD	上村裕美 BD								中野由香 BD	赤くまのめい14周年 赤くまのめい BD	赤くまのめい14周年 赤くまのめい BD
														15 七五三	16	17	18	19	20 赤くまのめい14周年 赤くまのめい BD	21 赤くまのめい14周年 赤くまのめい BD
20 赤くまのめい14周年 赤くまのめい BD	21 歌の日	22 秋分の日	23	24	25	26	18	19	20	21	22	23	24	22 SNA 赤くまのめい14周年 赤くまのめい BD	23 勤労感謝の日	24	25	26	27	28
27							25 土曜日の日	26	27	28	29	30	29	30						

**新人さんいらっしゃい!**  
Wishing you much success and wishing the company growth

■所属: SIMA  
■名前: 戸高希望  
nozomi todaka  
■愛称: のぞみさん  
精一杯心を込めて精進しお客様に満足いただけるよう仕事に励んでいます! 未熟な点が多く先輩の皆さんにご迷惑おかけしますがご指導お願いします!



**3月MVP賞**

1. **宮澤智子**  
tomoko miyazawa



かしわ飯ありがとうございます! とっても好評です! これからも頼りにしていますので、色々教えてください! よろしくお祈りします。/ ニンニク醤油うまいっす! / 新しい動きに挑戦してるママの姿に! / メニュー開発から小鉢まで勉強になります。ありがとうございます / 手作りマスクありがとうございます!

**4月MVP賞**

1. **川野隆久**  
takahisa kawano



僕が困っていたときにいつも川野さんがいてくれて色々なアドバイスを頂いたので感謝したいと思い、投票しました! / ミルにてテイクアウト販売で仕切られている姿がとてもカッコよかったです! お客様又は社員への気配り目配り、指示出し素晴らしかったです。/ 川ちゃんの安定感。そして、いつも冷静で的確な判断。最近近くで仕事姿見て改めて感じます。いつも勉強になります!! / ビジネス指導お願いします!! / お弁当の販売のカシラとしてグイグイ引張っていき姿に痺れるあこがれるう!

**5月MVP賞**

1. **松原多利**  
kazutoshi matsubara



あかぼしのデリタク・ランチへの新しい試み、速効力が素晴らしい。ありがとうございます!! / ほんとにエネルギーある! / タクデリにランチと、新しい形を作り、やりきる行動と思いに一票!! / コロナチャンスの中、新たな事に取り組む姿勢に! / 松永、福山、尾道と走り回っていつもありがとうございます / あかぼしでの初の試みのランチやタクデリ、挑戦の姿が素晴らしい!! / デリタクをやるスピードも早かったしさすがあかぼし! っけかんです。

**うまれてきてくれてありがとう。**  
HAPPY BIRTH DAY



いっとく本舗・梅田美祐ちゃんの赤ちゃんが産まれました! おめでとう!

**実果 (みか)ちゃん**  
令和2年4月12日 生まれ  
3078g

大変な時期に産まれてきたけど、大きな怪我や病気をせず、元気にスクスク成長してね!

日光 **天然のかき氷**  
かき氷

尾道しモンジンジャーシロップ 無添加 手づくり


おしながき  
天然米のかき氷 無添加シロップ  
尾道河野園茶さんの縁と日光とおおむねのWイチヨ自家製ビールの柚子  
広島砂谷牧場ヨーグルトと「ロシアルベリー」  
尾道しモンジンジャー  
尾道浪漫珈琲さんのHAPPY MILK  
各500円税別  
その他にも種類があります

期間限定 YAMANEKO MILLにて  
尾道市東御所町5-2 1階 (尾道駅から徒歩2分)  
TEL & FAX 0848-36-5331 OPEN 11:00~18:00 店休日: 月曜日

4代目徳次郎

**栃木県日光の希少な天然氷**

栃木県日光・4代目徳次郎より大切に育てられた天然氷を、冬冬の自然の寒さだけで凍らせる天然氷。出荷できる15センチの厚さまで更に3週間かかります。その間、雪が降り積もり、雪かき雨が降れば割れて流して最初からやり直し、正に自然との戦いです。現在では日本に7件しか作っていません。こうして作られた天然氷は不純物などを含まない純度の高い透明な氷となります。自然の力で作られた天然氷は、人口の水とは全く違います。まるでわたあめのような口溶けの天然氷を手作り無添加シロップでお召し上がりください!



**卒業スタッフ**

有限会社 いっとく 標商

**中浦睦** やまねこ Yamaneko café  
約2年おやつやまねこでお世話になりました! この度新たに挑戦したいことが出来、退職することになりましたが、本当に毎日たくさんのお話をきいたり山ちゃんに教わり、人として成長することができました。この2年で学んだことを次の仕事にも活かして頑張ります! また各店に食べに行かせてください。本当にありがとうございました!

**吉原桃子** やまねこ Yamaneko café  
やまねこだけでなくベッチャー、鳥徳でも働かせていただいて幅広い年齢層のお客様と色々な話をした事は、カフェで働く事を考えてなかった自分にはとても新鮮で貴重な経験でした。店長、先輩方、いろんなお客様全ての人が色々な事を教えてくれた。そんな話をとても刺激的な毎日でした! 13年2ヶ月の間でしてが本当にお世話になりました。ありがとうございました。



有限会社 いっとく 標商

フレッシュな力で頑張ります!!

**新入社員**


こめどこ食堂 **高橋良輔**

この1年の間で、色々な技術のスキルアップ!! たくさんのお客様に名前だけでも覚えてもらえるように元気に!! 明るく!! 笑顔で!! 楽しんで!! もらえるよう頑張ります!! よろしくお祈りします!!



**森未海** セントラルキッチン

今回のコロナで人と助け合うことの大切さを学びました。それと共に変わらず尊敬される先輩を目指して自分にやれる事を探して取り組んでいきます。先輩方の背中を見てまずはこの1年頑張っていきます。



**田辺千尋** 出汁と酢。DASITOSU

キャラは薄くても自分色やアイデアは強く! そのためにも土台固め頑張ります!



**田んぼ TANBO 2020**

〜田植え・代掻き・猪対策〜

昨日は代掻き+田植えに向けての準備に引き続き今日は機会での田植えを主に御調で自然に触れながら作業してました! こうやって自然に触れながら仕事したり作業したりが初めてだったので学ぶことが沢山ありました。私はカエルが小さい頃からの苦手で最初田んぼの作業に入ると何となく、私に出来るかなとか、いざ作業に入るかとカエルへの恐怖心がすごく新卒メンバと一緒に頑張るぞと決意を固めて頑張ります! 楽農会 森未海

昨日は代掻き+田植えに向けての準備に引き続き今日は機会での田植えを主に御調で自然に触れながら作業してました! こうやって自然に触れながら仕事したり作業したりが初めてだったので学ぶことが沢山ありました。私はカエルが小さい頃からの苦手で最初田んぼの作業に入ると何となく、私に出来るかなとか、いざ作業に入るかとカエルへの恐怖心がすごく新卒メンバと一緒に頑張るぞと決意を固めて頑張ります! 楽農会 森未海

最後は本当に楽しくみんなで終わることができました! 金野さんからも沢山の話を伺い、指導の元、作業してききましたが本当に大変です。基礎体力は地を這うレベルです。インシシ問題にも気を配りつつ今後も金野さんへの指導を受けながら頑張ります。 楽農会 田辺千尋

今日は、田植えの作業を行いました! 今日、米作りに関わって毎日僕達が当たり前の様に食べるお米を作るには、こんなに大変な作業が沢山あるんだなと思いました。米作りの師匠!! 金野さんの指導の元、実際に体験してなかなか上手いかな、特に代掻きは発狂してしまいたいくらい大変でしたが、よく考えると農家の人はほぼ毎日このようにこのように作業しているのかと思うとめっちゃくちゃカクツキな仕事だと思いました! 自分が食べる又は、扱う食材に感謝!! ありがとうございます!! そして、嫌いな食べ物頑張って食べます!! 楽農会 高橋良輔

今日、田植えの作業を行いました! 今日、米作りに関わって毎日僕達が当たり前の様に食べるお米を作るには、こんなに大変な作業が沢山あるんだなと思いました。米作りの師匠!! 金野さんの指導の元、実際に体験してなかなか上手いかな、特に代掻きは発狂してしまいたいくらい大変でしたが、よく考えると農家の人はほぼ毎日このようにこのように作業しているのかと思うとめっちゃくちゃカクツキな仕事だと思いました! 自分が食べる又は、扱う食材に感謝!! ありがとうございます!! そして、嫌いな食べ物頑張って食べます!! 楽農会 高橋良輔



- |  |  |  |   |  |  |  |
|--|--|--|---|--|--|--|
| いっとく 遊食楽酒いっとく<br>720-0032<br>尾道市西土堂町1-10<br>0848-24-1109 | あかぼし 満天酒家あかぼし<br>729-0104<br>福山市松永町4-11-14<br>084-930-4200 | やまねこカフェ 720-0035<br>尾道市土堂2-9-33<br>0848-21-5355      | 豪快鉄板ばくだん酒場 720-0045<br>福山市宝町2-19<br>084-925-8989    | 廻船酒蔵ベッチャーの胃ぶくろ 720-0034<br>尾道市十四日元町5-9<br>0848-37-3730   | 尾道渡し場たまがんどろ 722-0035<br>尾道市土堂1-11-16<br>0848-29-4109 | 天下ばし 百酒練磨天下ばし<br>720-0045<br>福山市宝町3-25<br>084-926-3890 |
| おやつとやまねこ 722-0036<br>尾道市東御所町3-1<br>0848-23-5082          | ヴィンテージ酒場ロッキー 722-0036<br>尾道市十四日元町6-14<br>0848-38-1169      | やきとり鳥徳 722-0045<br>尾道市久保1-12-5<br>0848-37-6500       | YAMANEKOMILL 722-0036<br>尾道市東御所町5-2<br>0848-36-5331 | こめどこ食堂 722-0036<br>尾道市東御所町5-2<br>0848-36-5333            | 米徳 722-0045<br>尾道市久保1-12-5<br>0848-36-5109           | とりのいっとく 720-0036<br>尾道市東御所町2-14<br>0848-38-2220        |
| Dasitosu 722-0045<br>尾道市久保2丁目9-1<br>0848-38-1809         | SIMA salon/inn 720-0045<br>尾道市久保2-17-2<br>0848-29-5109     | SINGAI CABIN 722-0045<br>尾道市久保1-12-5<br>0848-36-5109 | 尾道屋形船いっとく丸 0848-37-3730<br>ベッチャーの胃ぶくろに繋がります         | 尾道市民酒場米徳-劇場裏店- 732-0842<br>広島市南区の場町2-1-7<br>082-259-3505 | ぶちくさらあめん 720-0044<br>福山市笠岡町4-15<br>084-921-7222      | ぶちくさらあめん 720-0043<br>福山市船町4-10                         |