

岩魚専門店「山の湯の夏草窟」 開店のご案内

オアシス合同会社（本社：東京都世田谷区）は、このたび草津温泉街（泉水地区／泉水翁湯の坂上ル）の路地に、「居酒屋 兼 魚介類販売」のお店を開店いたしました（旧「山妻」のお店をお借りしています）。

オアシスは、上信地区の風光と清流と溪流魚に焦点を当てて、「岩魚の棲む山郷をまもり、幻の魚といわれてきた岩魚を、未来の日本人の食材としてプロモートする専門会社」として、同志がポケット・マネーを出しあって、3年ほど前にこじんまり立ち上げた会社です。

草津町の隣村・・・信州との国境に近い「嬭恋村大笹（大平地区）」に古くからある大きな養魚場（いまは休業中：群馬養魚センター）の施設をお借りし、浅間山の伏流水の自噴する泉の水（年間を通じて10度℃前後の湧き水）で仕上げた岩魚（生きたまま）を、草津温泉街の「山の湯の夏草窟」に整備した「魚介類処理施設（いわゆるお魚屋さん）」に持ってきて、鮮魚や加工品、また岩魚料理として・・・みなさまにご提供いたします。「草津町の新・特産品／お土産物」の誕生です。

（将来は山間地で作られた岩魚を、嬭恋村大笹の素晴らしい湧水で畜養し、仕上げってから「仙味漫膳 嬭恋岩魚」のブランドで、流通に載せていくシステムを開拓したく）

つまり、「山の湯 夏草窟」は、嬭恋村で「岩魚生産（一次産業）」を行うオアシスが、日本一の温泉街・草津に設けた「加工場（二次産業）」にて直営する「パイロット・ショップの飲食店（三次産業）」・・・ユニークな岩魚専門店です。

.....

日本固有種・・・放っておけば絶滅危惧種になりかねない岩魚。氷河期が終わって、東日本の山間の溪流に陸封されて生き残ってきた岩魚。鮭科のとても美味しい岩魚。川魚特有の、鮮度維持が難しい岩魚。天然モノでは、漁期や漁獲量が限られ、持ち帰れる魚のサイズも規制されている岩魚。築地魚市場でも取り扱われずに一般の食宅に登ることのない「マボロシの魚」岩魚。

なおこの岩魚については、すでに養魚技術が確立していて、水温が低く清い水が絶えず流れる場所であれば、海魚の陸上養魚（将来の魚の供給不安から各地で試行錯誤中）よりも、よほど生産が容易です。つまり、岩魚の味を人々が知り、市場化努力が行われ、その購入経路が整備されれば、全国の未来の日本人にとって貴重な高級食糧資源として、見直される資格を有しています。

.....

イワナ振興事業のために取材を進めていくと、岩魚に詳しいみなさまが口をそろえて・・・「岩魚は、難しい（ビジネスとして）」・・・とお話されるのが現状です。では事業（利益追求）としての対応がしにくいこの分野については、どのように日本の未来開発のため対策すべきなのでしょうか？

オアシス合同会社は当面、利益追求のビジネスとしてではなく、いまの世の中に欠けている「この国を良くするために…気張らんかい！」・・・の心意気で、一つずつ地道に、岩魚のプロジェクトに必要なことを、こなし続けていく所存です。

ある日の「メニュー例」

- | | |
|----------------------------|-----------------------------------------------------|
| A) 岩魚塩焼 (900~1200円/サイズにより) | □ 岩魚酒 750円(継酒:600円) 1合 |
| B) 岩魚生干し (同上) | □ 日本酒:五銘柄 味比べ(計2合半) 1600円
(試飲用ぐい呑み/5勺×5杯) |
| C) 岩魚山椒風味煮 1000円 | □ 本場焼酎:四銘柄 味比べ(計2合) 1400円
(試飲用ぐい呑み/5勺×4杯) |
| D) 岩魚饅頭(山椒風味煮 1/2) 800円 | □ 缶ビール
(缶500ml:一番搾り) 600円
(缶350ml:プレミアム) 450円 |
| E) 山菜・春野菜天麩羅(DIY) 1200~円 | |
| E) もち豚/鶏もも肉&野菜 鉄板焼 @1200円 | |
| F) 山菜ダシ漬け 350~500円 | |
| F) 湯豆腐・奴・(豆腐鍋) 500(~1000)円 | |
| G) 鶏モモ肉と茸の 鉄板焼風 800円 | |
| H) もち豚のシャブ風 1000(小盛650)円 | |
- ☺ その日の素材を調理します (ご相談)
 ☺ 超珍味! 岩魚のメファン 500円

(今日の素材)
 がんもどき・合鴨・高原野菜・凍蒟蒻・凍豆腐・レーズン など《玄米ご飯・素麺・饅頭(乾麺)》

お飲み物のメニュー(原案) ご案内



日本酒	焼酎	麦酒	ウイスキー	葡萄酒	ノンアルコール
主一本 清電 @800	かんろ 京屋(宇) @600	キリン 一番搾り 500ml缶 @600	ホワイトホース @600/W	(東部のワイン) @500/G	(いろいろ) @300/G
雪の芽金 山崎仕立 @700	かね京屋 京屋(宇) @700	サントリープレミアム 350ml缶 @400			
七賢 風楽美山 @700	球磨焼酎 35度 @800				
雲無 真澄 @550	さつま蒸気 赤 @700				
桜の園 純平 @600					
水芭蕉 ヴァン @700					



岩魚酒(純平ベース)

酒三合と岩魚一尾: 2000円
 グラス(岩魚チップ) @760円
 継酒: 1合 600円

日本酒・焼酎は、正一合価格(6勺単位でご注文できます)





草津 土産

新名物 嬭恋岩魚

鮮魚・ヒモノ・焼き枝ゐし
山椒風味煮・なんぼん・味噌

(山の湯の夏草窟)

『山の湯の夏草窟』 営業案内

- ❁ 「魚屋の営業」と「料理屋の営業」を、当面は少人数のスタッフで切盛りします（孀恋での岩魚養魚作業も兼務）。このため、営業時間や提供商品の内容ついて、当面は安定できない恐れがあります。ご容赦ください（お休みは不定期になります）。
 - ➡ 夜の営業時間：6時～11時（ラストオーダー）
 - ➡ 昼の営業：不定期（魚屋業務中は、食事処を兼務開店 予定）
 - ➡ 魚屋の営業時間（岩魚製品販売）：スタッフが在店中に対応します。
- ※ 岩魚製品は、鮮度重視&多種少量生産のため、在庫のない場合は「オーダーメイド」となります

- ❁ 飲食店営業については・・・
 - ① お料理のジャンルは別紙の「基本案」をご参照ください。なおこれらのなかから、その日その日に「本日の献立」を作成し、店内でご案内いたします。
 - ② お酒は、「岩魚酒」を名物にいたしたく。
 - ③ また、日本酒は各地の銘酒の中から、お米の味にこだわり、純米酒系に特化します（日本酒の飲み比べメニューをつくりました）。
（当面5銘柄：生一本 浦霞・雪の茅舎 山麩仕込・銀撰 真澄・鯉の囀 純平・七賢 風凜美山）
 - ④ 焼酎は、本場の銘柄（飫肥京屋：かね京 黒、かんろ・さつま無双 赤・球磨焼酎35°）をお楽しみいただきます。

- ❁ 岩魚の魚屋は・・・
別紙の岩魚製品ご案内をご参照ください。
お店の特色は、原則《オーダーメイド制》で、少量の在庫商品のみ、即売可能です。オーダーメイドは、生きた岩魚から製造を行いますので、なるべく早めにお申出ください（1週間程度、お時間をいただきたく）。
なお製品を冷凍品とする場合は、最新鋭の「-60度強冷凍」でつくります。解凍後は「岩魚の肌のヌメリもそのまま」に・・・魚を調理していただけます。

- ❁ 将来「お昼の食事処」の営業を、検討いたします。
（「岩魚饅頭定食」・「岩魚飯定食」など、お手頃な「一品昼食メニュー」を研究しています）

- ❁ 「小グループのパーティー／小宴会」の予約をおうけします。また魚屋部門が作業中（スタッフ在中時）には、お店をお休み処・趣味の集まり（将棋会や同好仲間の会）でも、ご利用いただけます。予約相談を受け承ります。

- ❁ 孀恋村の岩魚養魚池で《誰でも釣れる！ チビっ子 岩魚釣り道場 / BBQ可》の「グループ・パーティー」をお受けいたします。

仙味漫膳 孀恋岩魚のお店「山の湯の夏草窟」
（オアシス合同会社：世田谷区上用賀 4-35-12-211）
坂倉 夏彦（090-1555-0647）