

## 年頭のごあいさつ

新年明けましておめでとうございます。

旧年中は私ども株式会社ローヤル物産を

ご愛顧賜り心より厚く御礼申し上げます。

今年も皆様のおかげで無事に

新しい年を迎えることができました。

世界同時不況に端を発し、

日本全体が出口の見えない閉塞感の中で

様々な模索が続けている今、

私ども食器・業務用厨房備品業界も

大きな波に飲み込まれようとしています。

こうした中で、私どもは自分たちの目で選んだ商品を通じて、

お客様のニーズにお応えをし、

着実にお客様を増やしてまいりました。

しかし、今の時代だからこそ、

今以上に適正な価格でありながら安心、安全な商品を

皆様にお届けする企業であり、

お客様が今、何を求めておられるかを瞬時にキャッチし、

有益な提案や情報を提供し続けることが

私たちの使命だと思っております。

私たちの夢は皆様の応援があればこそ実現します。

本年も株式会社ローヤル物産をよろしくお願い申し上げます。

平成二十二年 元旦

株式会社 ローヤル物産 代表取締役社長 辻 武博



# ROYAL BUSSAN 2010

2010年、ローヤル物産は今まで以上に、  
新しい本物の商品を追求致します。

伝統を継承しつつも独自の感性  
や拘りを追求する。これは並大抵  
のことではありません。それは料理  
も、食器も同じ事。

良い料理は五感を刺激すると良  
く言われますが、それには食器や  
グラスも重用な役割を担っています。  
我々ローヤル物産も、器やグラ  
スの一つ一つと、それに盛られる  
料理が織り成すストーリーを綴る

お手伝いをしたい。五感の刺激に  
より一層の花を添えるような商品  
を提案していきたい。そう考えて  
おります。



今年は昨年以上に個性的な商品  
や伝統を感じさせる商品を取り揃  
えて参ります。どうぞご期待くだ  
さい。

TEXT: 泉水 太郎



## ローヤル物産のブログ

**東麻布ではたらく  
食器屋さんのブログ**

新商品の情報やグルメ情報イベント  
の情報や弊社スタッフによる独り言(?)  
まで、日々アップしております。  
是非アクセスしてください。



好評公開中

<http://ameblo.jp/royal-bussan/>

# OGATSU STONE ~STRAIGHT PLATE~



## 雄勝石—スレート皿—

PRESENTER: 白土 莉香

昔から硯として加工されてきた雄勝石が食器として新たな進化を遂げました。

宮城県石巻市雄勝町は約六百年の伝統のある雄勝硯を生産してきましたが、近年の毛筆文化が薄れるにつれ需要が低下し、硯職人も減っていきました。

そこで、十年ほど前から雄勝石

を使った工芸品の生産を始めました。その一部がスレート皿です。

なめらかな石肌には美しい天然模様があり、その見た目もさることながら保温効果や吸水率が低いなど機能面でも力を発揮しています。

耐熱温度が-60度~80度なので、スレート皿自体を冷蔵庫で冷やし

たり、熱湯に1分程度つけておくことで保冷・保温効果を得ることができます。

雄勝石(玄昌石)は、南三陸金華山国定公園に属する国有林から採石され、その埋蔵量は無尽蔵とも云われてます。

地質学的には北上山系登米層古生代上部二畳紀(2.3億年前)に属する黒色硬質粘板岩で

光沢・粒子の均質さが優れ、その特性は純黒色で圧縮・曲げに強く

吸水率が低く、化学的作用や永い年月にも変質しない性質を持っています。

お寿司などの和食はもちろん、フレンチのメイン皿としても使用され、使い道は様々です。

ぜひ、お手にとってご覧頂きお料理を創造してみたいかがでしょうか。

また、別注も承っておりますので、興味のある方はぜひお問い合わせください。

## SUSHIGEN

TEXT: 幸亮介

### 寿司の半分は人の味 鮭源 新宿高島屋店!!

高田馬場に本店構える鮭源 新宿高島屋店さんにお邪魔させて頂きました。鮭源さんといえば、江戸前寿司の名店! 私は最初、気負ってお店に入ったのですが美味しいお寿司屋さんに多い、お客を緊張させる店構えや張り詰めた様な雰囲気



➤手前から干し柿とクリームチーズ  
菊の花のぬた秋刀魚の昆布炙



➤ 01:風呂吹き大根  
02:鱈の白子焼  
03:生食用の蕪の和え物



➤硯の器で盛り付けていただいたカワハギのお刺身 肝添え

気はなく、だれでも気軽に入れる良い意味での敷居の低さがそこにはありました。

何故だろう? という疑問も、私たちや他のお客さんとの接客を拝見させて頂いて、氷解。

相手が投げたボールを受け取り、適切な場所へと丁寧なフォームで投げ返してくれるのです。見ていて気持ちがいいし、されても気持ちがいい。寿司に人と人の触れ合いという名のぬくもりが加わることによってさらに美味しさが増しました。

鮭源さんでは、寿司屋がどうしても野菜が不足しがちなため、なるべくメニューには、野菜を取り入れているそうです。私たちはコースメニューを頂きましたが、そこには生食用の蕪や菊の花のぬたなど、さまざまな部分でその努力

を感じることができます。

今回は、特別に少し我儘をきいてもらい、以前に購入して頂いた、弊社の@TABLEプラスで紹介している硯(すずり)の器でカワハギのお刺身を盛って頂きました。漆黒の天然素材の石は、色を強調して綺麗に素材を映えさせます。保冷・保温効果にも優れていて料理をひきたてるだけではなく、その美味しさも持続させることができます。見事に盛れたお刺身もその例外ではなく、色味や新鮮が強調されていました。

最後に、素材本来の味を大切に。海苔を巻かず塩のみで食す雲丹をみたときにそんな言葉が浮

かびました。ひとつひとつの作業を丁寧に、シャリの温度などにも工夫をして驚きを与えられる。飲食店としては、当たり前のことかもしれませんが、それをわたしたちが実感できることは、本当に素晴らしいことだと思います。

世間は不況の中、なにか大切なものを失っている気がします。泣きながら食べた御飯の味は人生の味、でも、きっと笑いながら食べた御飯の味も人生の味なのです。人と人のコミュニケーションによって美味しさを引き出すことできる鮭源さんは、大切なことがわかっておられるのでしょう。

### 店舗情報 鮭源 新宿高島屋店

住 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-2  
タカシマヤ タイムズスクエア14F  
電 03-5361-1874 営 11:00~23:00 休 無休

