



もぐらの穴通信

増税でも値上げしません

当初は、増税に伴い「麦とホップ」の価格を300円から600円に、「串焼き盛り合わせ」4本300円を2本500円にしてはどうかという案もあったのですが、「少し高いのではないか」、「値上がりの額が消費税の増税分と合わず理不尽」、「そうなら二度と行きません」等、貴重な意見をいただきましたので、すべてのメニューの価格を据え置きとさせて頂くことにしました。増税による店の負担は、企業努力（ヤキトリ★マンの晩酌を芋焼酎から水道水に切り替える、ヤキトリ★マンの晩酌のつまみを食パンの耳や玉子の殻にする、など）で乗り切っていきたいと考えております。これまでも通り安心して御飲食をお楽しみ頂ければ幸いです。

余談ですが4月16日（水曜日）は店員熊谷の誕生日につき、超サビヌメニューをいくつか予定しております。どうぞお越し下さい。プレゼントなどのお気遣いは不要です。

4月の休み

6日(日)、7日(月)、13日(日)、20日(日)、21日(月)、27日(日)

●もぐらやの定休日

毎週日曜日、奇数月曜日、3月1日、7月10日
※3月1日と7月10日は息子と娘の誕生日で定休日です

発行 もぐらや
青森市長島4-1-1
あかつき堂ビル1階
電話 07056267295
<http://www.geocities.jp/moguraya2006/>

あつ子の店 ~和音~
晩酌セット 1000円
瓶ビール1本+小鉢3品
(またはチューハイ2杯)
★旧もぐらや店舗
金土日18時~24時

●旅の写真

私は東南アジアをぶらぶらして来た時期があって、食事をする際は現地の人のスタイルで頂く事にしていた。混雑している屋台はどこも安くていい。水道も無い道端の店なんかは衛生面で不安もあるが、現地人が食べて私が食べない道理はないと半ば意地になり、進んでそういう物を口にしてきた。デリーから北に向かう長距離バスに乗った時のこと。2、3時間バスが走り続けてこじんまりした休憩所に停まった。暑さと土埃で喉がカラカラで、見渡すと冷蔵設備も無い店先のガラスケースにラッパンがグラスに入っていて並んでいて、バスで私のひとつ前の席に乗っていた夫婦が何の気なしにそれを飲んでた。炎天下に置きっぱなしの乳製品に私は二の足を踏んだ。バスが発発して窓の外に流れる乾燥した大地を眺めながら、ラッパンを飲まなかつた自分を不甲斐なく思っていた。何でも現地のスタイルだとか言いながら、私はやはり何処かに脱ぎきれない旅行者の殻を被ったままなのだ。前の席では夫婦が代わる代わる窓の外に首を出して黄色い液体を吐き出し続けていた。文 ヤキトリ★マン

ご予約承ります

飲み放題付き宴会コース2500円から3500円。お席の予約には、500円分か1000円分の料理をつけさせて頂いております。

トートス黒滝の音楽講座

●もぐらや今月の一品
ガツぽん酢 300円
豚の胃の部分ボイルし、スライスしてから丁寧に洗って余分な脂を落とし、最後に酢やんにくなどで漬けて、お出しする前にねぎとぽん酢、ごま油で味付けします。少し手間のかかった一品で、一週間にご提供出来る量が限られてきます。比較的に準備出来ず、最初のおつまみにぜひ。



●二人暮らしのスヌメリ
わたしは東京在住で、2DKの部屋で二人暮らしをしています。若い頃は「二人暮らし」なんて遠い未来のことだと思っていまして、気が付いたらしてました。もちろん、他人同士が一緒に住んでいるわけですから、色々ありますよね。でもやっぱり、楽しいことの方が圧倒的に多くて、休みの日は川沿いを散歩したり、明るいうちから居酒屋で一杯やったり。そういうのんびりした時間を過ごしているときが、いちばん楽しくて落ち着くなあ、いつも思います。そして何と云っても、仕事が終わって家に帰ったときに迎えてくれる人がいるのは、とっても有り難いこと。顔をみたら、その日あった嫌なこともちよっと薄れたり、うん、幸せ。明日もよろしくね。文 林田たかほ

●毎日一日酔い 第二夜
青森市堤町 「鳥よし」
日曜日って休んでるお店が多いですよね。休むんじやねーよ、つてもぐらやもでしょ。このお店は大丈夫。日曜日もやります（火曜定休）。ガラガラ・・・「いらっしやい！」。カウンターのまじはホッピー。このホッピーはちよつと特徴的。ジョッキの3分の1くらい入った焼酎と、ホッピーの瓶が別々に運ばれてきます。特徴的なのはこれではなく味。少し甘さが感じられるんです。これは、「20度の焼酎をたつぷり使う」というやり方で焼酎の味が前に出たものと、研究（覗き見）の結果わかりました。さて、つまみはササミを2本塩で、つくねを2本味噌で。タレ、塩の他に味噌があるのがこの特徴。ふわふわのつくねに味噌、最高。ササミの塩焼きにはわさびがついてきます。お次はホッピーの黒とししとうの味噌焼き2本で。合計1400円なり。飲兵衛の教科書、あの古典酒場にも掲載されたことのあるお店です。文 熊谷曉人

●もぐらや
17時半~24時
つまみ23時ラストオーダー
毎週日曜日、奇数月曜日、3月1日、7月10日 定休