

よりみち手帖  
～Yorimichi note～

2026年1月号

特集スポット：志乃ぶ寿司



## Event Information



### 【 JAPANESE CALLIGRAPHY 】

DATE : Jan 9th (Fri)

TIME : 8:30 ~ 9:30

PLACE : 1F MEETING ROOM



### 【 SAKE TASTING 】

DATE : Jan 23rd (Fri)

TIME : 17:00 ~ 18:00

PLACE : 1F RESTAURANT



### 【 SWORD FIGHT 】

DATE : Jan 26th (Mon)

TIME : 9:30 ~ 10:00

PLACE : 1F LOBBY



### 【 JAPANESE TEA CEREMONY 】

DATE : Jan 29th (Thu)

TIME : 9:20 ~ 9:50 / 10:15 ~ 10:45

PLACE : 1F LOBBY

## ブリ (Buri) 【Yellowtail】



1月の日本では、ブリ (Yellowtail) が一番おいしい季節を迎えます。寒くなるほど身に脂がのり、刺身や照り焼きにすると、とても豊かな味わいを楽しめます。ブリは昔から「出世魚 (しゅっせうお)」と呼ばれ、成長するにつれて名前が変わるため、出世や幸運のシンボルとされています。東京の多くのレストランでは、この時期だけの「寒ブリ (かんぶり)」を使った料理を味わうことができます。冬のブリは、日本の季節の豊かさと、新しい年を祝う心を感じさせてくれます。

In January, \*buri\* (yellowtail) is at its best in Japan. As the weather gets colder, the fish becomes rich and flavorful—perfect for sashimi or teriyaki. In Japanese culture, \*buri\* is known as a “success fish” because its name changes as it grows, symbolizing good fortune and career advancement. Many restaurants in Tokyo serve special winter \*buri\* dishes during this season. Enjoying \*buri\* is a delicious way to experience the taste of Japanese winter and the spirit of new beginnings.



旬  
を  
い  
た  
だ  
く  
Seasonal Delight