

旬の  
かまぼこ  
便り

夕焼けのグラデーションがあまりに美しく、車を止め、永崎海岸の岸壁から空を見上げた。

空気は冷たく澄んで、

混じりけのない海風が吹いている。

目の前の解像度はとてもクリア。

何もない空を見上げて、

いっになく感動してしまう。

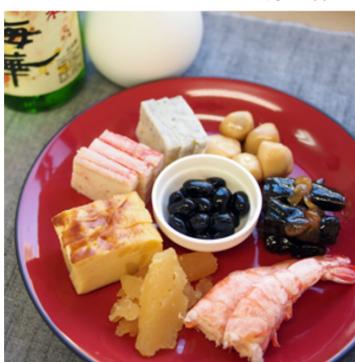
今の今、この時しか、この風景は見られない。

師走の慌ただしさの中でも、

空を見あげるくらいの余裕は、

持っていたいと思う。

12月の料理



珍味かまぼこ(小)、栗錦を使った  
かまぼこおせちプレート

正月に欠かせない「おせち」料理。  
重箱は大変だけど、おせちプレートなら簡単です。  
好きな食材を並べて、かわいらしく盛りつけ。  
2人で祝うお正月に、ぴったりです。



今月の  
COLUMN

年末年始。1年でもっともたくさんさんの「日本酒」を飲むであろう季節です。福島県は、浜通り、中通り、会津地方と各地域それぞれに酒蔵があり、全国の鑑評会でも金賞を続々と受賞するなど、全国有数の酒どころとして高く評価されています。

日本酒は、かまぼこの相性もよく、辛口から甘口まで、端麗なものから芳醇なものまで、さまざまな組み合わせで楽しむことができます。そこで、毎度おなじみ、小名浜二ツ橋「酒のまるとみ」の鈴木晶子女将に、おすすめの飲み方を聞いてみました。



鈴木女将に相談すれば、かならずお気に入りの1本が見つかります



コメ本来の芳醇な旨みを堪能できる越乃梅華。人気商品です

「お正月は、板かまぼこのような淡泊なものを召し上がる機会が多いので、日本酒の低いお酒が合います。ただ、日本酒の味は、酸度やのどごし、香りも重要なので、ぜひ酒屋で、お好みの味や食べる料理に合わせて相談してみてください」とのこと。

ちなみに、鈴木女将のおすすめは、新潟県の越乃梅酒造と酒のまるとみのコラボ日本酒「越乃梅香」。カニやウニといった海の幸との相性がいいそうですので、ぜひおせちプレートに合わせておためしください。

Check!

酒のまるとみ

福島県いわき市小名浜大原西細野地40-1 0246-54-4345 <http://marutomi.shop-pro.jp/>



貴千と いわきのうまいもの。コラボショップがオープンしました!

いらっしやい

『きせんと』

いわきのかまぼこ貴千が、さまざまないわきのうまいものとコラボ。定期的に個性豊かな商品をご提案いたします。



人気商品：いわきイタリアンセット!!

『きせんと』 GO!