



旬のかまぼこ
の便り

春の海 ひねもすのたり のたりかな
そんな蕪村の句が思わず思い浮かぶ、
春の夕暮れ時の、小さな港。

岸壁を打つ波の音、頬を撫でる風の音、
空と海の青、そして花と緑の色彩。
自然とともに、人々の暮らしがある。

豊かき、とはなんだろう。
まどろみながら深く息を吸うと、
潮の香りが、ふわりと体を包み込む。

いわき市中之作の4月。
豊かな春が深まりゆく。

4月の地酒とかまぼこ



「焼き抜きかまぼこ 貴千」と合わせる

会津若松・鶴の江酒造の「純米吟醸 ゆり」

魚の甘みが上品に感じられる焼き抜きかまぼこには、
優雅なふくらみとキリっとした切れ味を併せ持つ
「純米吟醸 ゆり」をセレクト。
じっくりとぜひたくに味わいたい、春の組み合わせ。



SAKE INFO

原料米：五百万石 / 精米歩合：58% / 日本酒度：+5 (辛口)
酵母には「うつくしま夢酵母」を使用
おすすめ飲み方：冷酒あるいは常温

今月の
COLUMN

さて、今月から、いわき市内の酒屋さんと
コラボして、かまぼこに合う地酒を提案する
新企画をスタートいたします。初回は、小名浜
二ツ橋「酒のまるとみ」の鈴木晶子女将に、
貴千の新商品「焼き抜きかまぼこ 貴千」に
ぴったりの地酒を選んで頂きました。

「この蒲鉾はとても繊細ですね。口に運ぶと
さっぱりとした印象を受けますが、噛むほどに
魚の味がふわっと広がってくる。このおいしさを
引き立たせるような、繊細でありながらしつかり
とした味のあるお酒がよいかもしれせん」
(鈴木女将)



名物女将の鈴木晶子さんに、じっくりと選んで頂きました。



鈴木女将がセレクトした「純米吟醸 ゆり」。ボトルのデザインも美しい。

そこで選んで頂いたのが、会津若松市の
鶴の江酒造「純米吟醸 ゆり」。女性の杜氏
ならではの優雅さとしなやかな強さが同居
したお酒です。味は「辛口」に分類されます
が、スッキリとした味わいの中に、米の旨みが
上品に凝縮された一本。

「高級な蒲鉾ですから、やはりそれにふさわ
しいお酒を選びました」と鈴木女将。本当に
おいしいものを、じっくりと時間をかけて
頂く。まさに「ハレ」の食卓にふさわしい
セレクトとなりました。贈り物や自分へ
のご褒美として、ぜひお試し下さい！

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 TEL: 0246-54-4345 http://www.yoisakaya.co.jp



商品ページへ

厳選されたケチ、タラに加え、
青森県産のキンキを20%練り
込み、無でんぷんで仕上げて
います。化学調味料は一切使わ
ずに、天然素材だけで丁寧に
作り上げた最高級のかまぼこ
です。噛むほどに上品な甘み
と旨みが口の中に広がります。

貴千

焼き抜きかまぼこ「きんき入り」



今月の
かまぼこ
蒲鉾