



旬のかまぼこ

気づけば桜の花も散り、
今年のはあ、桜の名所に行きそびれてしまったと
外を眺めながらぼんやり。

ふと、庭の片隅に、
可憐に花を咲かせる芝桜に気づく。

誰に知られることもなく、
誰に誉められるでもなく、
ただただ、花は咲いている。

四季はいつでも、
私たちに見どころを用意してくれている。
見慣れた庭にも、小さな絶景があるのだ。

5月の地酒とかまぼこ



とうふの蒲鉾「絹」と合わせる

会津若松・會州一酒造（山口合名会社）の
「純米吟醸 儀兵衛」

冷酒がますますおいしくなる季節は、
お互いがうまさを引き出し合うような
香味の豊かなハーモニーを楽しむ。
会津の老舗から「純米吟醸 儀兵衛」をセレクト。



SAKE INFO



原料米：山田錦 / 精米歩合：50% / 日本酒度：+1（やや辛口）
酵母は「協会8号」酵母を使用
伝統的な「袋取り」で絞られ、香味のバランスに優れた「中取り」のみを瓶詰め



オーガニックワインにも精通する丹さんが厳しく吟味。

今月のCOLUMN

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こちらのコーナー！
今回は、福島県産の地酒とオーガニックワインが人気の、植田町「古川クラ酒店」の丹典彦さんに「とうふの蒲鉾『絹』」と相性のよい地酒を選んで頂きました。

「長感もさることながら、上品で瑞々しい蒲鉾ですね。うまみが口の中に広がり、それがすつときれいに消えていくのがまた上品です。味わいのバランスが取れ、なおかつゆつたりと飲んで頂けるお酒を選びました」（丹さん）



360年以上の歴史を誇る「會州一蔵」で製造される『儀兵衛』。

選んで頂いたのは、会津若松市の會州一酒造（山口合名会社）の『儀兵衛』純米吟醸。山田錦らしく、瑞々しい、そして締まりのある風味が味わえます。お酒を搾るとき、最初に出てくる「荒ぼしり」に続く「中取り」を瓶詰めしたもので、特に風味のバランスがよいのが特徴。

「福島は、うまきのお酒が多く、使用されるお米や酵母、そして製法などに目を向けてみると、お酒の楽しみ方がぐっと増しますよ」と丹さん。地酒とかまぼこ。店頭で詳しく話を聞きながらじっくりと吟味すると、味わう楽しみが膨らみます。

Check!

古川クラ酒店

福島県いわき市植田町中央1丁目1-15 TEL: 0246-63-3362



商品ページへ

柔らかさとしなやかさを兼ね備えた、絹のような食感。濃厚な大豆の味と、絹のような食感を引き出しました。化学調味料、保存料は一切使用せず、白身魚と豆腐のヘルシーなおいしさそのままに、職人たちが丁寧にひとつひとつ成形しています。



今月のかまぼこ
とうふの蒲鉾『絹』