



旬のかまぼこ

早起きして、見慣れた町を歩く。

夏の熱気をわずかに含んだ朝の涼風が

体にまとわりついた眠気を振り払い、

いつもは車で通り過ぎていただけの景色が

じっくり、そしてじんわりとしみ込んでくるようだ。

もうすぐこの道路も大きな工事が始まる。

慣れ親しんだこの風景も、変わってしまうだろう。

だからこそ、覚えていようと思う。

ここに吹く朝の風の、この心地よさを。

7月の地酒とかまぼこ



珍味かまぼこと合わせる

会津若松市 鶴乃江酒造の

「夏限定吟醸酒 会津中将」

夏の味覚「うに」。

その「うに」をダイレクトに味わうべく
冷酒で頂く夏限定の吟醸酒をセレクト。

「会津中将」は、今夏の主役です。



SAKE INFO



日本酒度：+4 / 精米歩合：55% / 火入れ：1回

特約店限定。出荷前に火入れをした「生貯蔵」タイプ

今月のCOLUMN

夏にぴったりのお酒を求めて、今回は、白髪がダンディな浜田屋の「オヤジ」こと佐藤哲也さんに地酒のセレクトをお願いしました。豊富な品揃えの中から、「珍味かまぼこ『うに』」に合う福島県の地酒を選んで頂きます。

「うに」の風味ではなく、うにそのものおいしさが印象的な蒲鉾ですね。やはり夏の海産物ですから、夏限定の酒に合わせたいです」とオヤジさん。そこで選んで頂いたのが、鶴乃江酒造の「夏限定吟醸酒 会津中将」。今しか飲めない、まさに夏限定のお酒です！



オヤジさんと語りながらお気に入りの1本を選ぶ。



夏限定吟醸酒。やはり、その季節にあった旬の酒を楽しみたい。

冷やして飲むお酒なので、スッキリとした味わいながら、確かな旨みがあり、ウニの濃厚な味にも決して負けないとのこと。キンキンに冷やして、キリッと楽しみたい夏の1本です。オヤジさんも「夕暮れ時にキュッと頂きたいですね」とオススメ。

光が当たらないよう、酒1本1本を紙でくるむなど、酒の品質管理に人一倍気を遣っていらっしゃるオヤジさん。酒に対する並々ならぬ情熱で、あなたにぴったりの1本を提案してくれます。ぜひお店にも足を運んでみてください。

Check!

酒の浜田屋

福島県いわき市平字新川町49 TEL：0246-25-2301 <http://eemise.com/>

今月のかまぼこ

蒲鉾

珍味かまぼこ「うに」



厳選されたウニをたっぷり使った贅沢なかまぼこ。下身にもウニをたっぷり混ぜ込み、丁寧に蒸し上げていきます。ウニの豊かな風味と、かまぼこならではのふりつとした食感をお楽しみ頂けます。どうぞ、じっくりとご賞味ください。

※珍味かまぼこはセット販売となっております。



商品ページへ