



## 旬のかまぼこ

変わりゆく港。

細やかに組まれた太い鉄骨が、

夏の日差しを浴びながら、

日々、力強く大きさを増している。

今は見慣れない風景だけれど、

いつの日かシンボルになっていくのだろう。

水揚げの活気。そこで働く人々の声。

ここから、港町に血が通っていくのだ。

きっとまた新しいドラマを、見せてくれるに違いない。

## 8月の地酒とかまぼこ



魚さしと合わせる

喜多方市 夢心酒造の  
「純米酒 奈良萬」

繊細な魚の旨みと

コメ本来の旨みが互いに花開く、  
魚さしと、奈良萬、旨さの競演。

じっくりと、味の余韻をお楽しみください。



## SAKE INFO



日本酒度：+4 / 精米歩合：55% / 使用米：会津産五百万石

福島県のオリジナル酵母：「うつくしま夢酵母」を使用。

## 今月のCOLUMN

福島県のうまい地酒を探しに、いわき市平、いわき駅そばにある「あわのや酒店」さんにお邪魔しました。今回は貴千の看板商品「魚さし」を持参。元気で明るい名物女将の坂本由美子さんと、若旦那の坂本拓史さんに、地酒を提案して頂きました！

「味がしっかりしている蒲鉾なので、この味をしっかりとリセットでき、なおかつかまぼこの味の邪魔をしないお酒・・・やはり「奈良萬」ですね。香りがキツくなく、蒲鉾を口に入れたときに、味の邪魔をしないのがいいです。お互いが旨さを引き立て合うように楽しめるんです(坂本女将)」。



女将と若旦那が切り盛りするいわき市平「あわのや酒店」



若旦那もおすすめの「奈良萬」。純米酒以外のお酒もぜひ試してみてください

奈良萬は、「福島県の酒」にこだわった酒造りをしており、米も酵母も水も福島産。上質なコメ本来の味と香りを楽しめます。「ぬる燗や常温で食べる魚さしなんて、最高じゃないですか？」と女将からのご提案。うん！ 試してみたい！

「旨みと酸、キレのバランスがいいので食中酒にぴったりです。おいしいお酒ですが、飲み過ぎには注意してください」と若旦那。魚さしはもちろんです、それ以外の蒲鉾でも合わせてみたい1本です。純米酒以外の品揃えも気になります。じっくり、ゆったりと味わってみてください。

Check!

## あわのや酒店

福島県いわき市平大工町12 TEL :0246-22-3311 <http://awanoya.exblog.jp/>



商品ページへ

魚さしの最大の特徴は、「無でんぷん」であること。混じりつけなしの、純粋な味を味わってみたいから、通常つなぎとして使っているでんぷんを使用しません。厳選された、グチ、タラ、メヒカリを使用し、本来魚が持っている身の力で弾力を生んでいます。



●魚さし

## 蒲鉾

今月のかまぼこ