



旬のかまぼこ

先月よりもずいぶん涼しくなったはずなのに、
空の青は、もっと色濃くなったような気がする。

ふと思い立ってマリントワーに登り、

屋上の扉を開けると、

海からの風が、音を立てながら体に当たってくる。

自分の声も、そして思いも

みんなかき消されるような風。

いろいろなものを洗い流すように、

九月の風は吹いている。

9月の地酒とかまぼこ



さんまのぼーぼー焼風蒲鉾と合わせる

会津若松市 高橋庄作酒造店の

「純米酒 会津娘」

秋の味覚、いよいよ到来

香ばしく焼き上がったぼーぼー焼きには
米の旨みを閉じ込めた会津娘がぴったり
海の男と、会津の娘の、贅沢な出会い



SAKE INFO

日本酒度：+2～+3 / 使用米：会津産五百万石

定番酒、基本中の基本のお酒。適温も、冷やから燗まで幅広い。

今月のこらむ

秋の味覚、さんまを使ったかまぼこ相性
抜群のお酒を探して、今回はいわき市由来の
「酒のいとう」さんに伺いました。日本酒に
対して独自の考えを持つ、マスターの伊藤さ
ん。選んだのは「純米酒 会津娘」です。

「ご飯にあわないおかずってありませんよ
ね。その米で作られている日本酒も、あわな
い料理はありません。それだけ日本酒は懐の
深い飲み物なんです」と伊藤さん。この説得
力。数ある地酒の中から、さんまの風味の香
ばしさに負けない旨みがあるということで
「会津娘」をセレクトして頂きました。



店主の伊藤正保さん。酒のお話が非常に面白く、思わず長居してしまいます



会津産の酒米「五百万石」を使用した会津娘。手頃な価格で長く飲める

最近では、日本酒の楽しみ方も多様化して、
さまざまな製法の「限定品」を簡単に買うこ
とができるようになりましたが、定番のお酒
にこそ酒蔵の技術が表れるといいます。今回
選んで頂いたのも「純米酒」。中でも会津娘
の酒造りは非常に高いものがあるそうです。

「彗星の尾のように少しずつ余韻がなくなっ
ていく、その「キレ」を味わって欲しい」と
伊藤さん。秋の味覚さんまの濃厚な旨みと米
の旨み、そして、最後にやってくる彗星の尾
のようなキレ。秋の夜長が断然楽しみになっ
てきました！

酒のいとう

福島県いわき市勿来町窪田町通 2-125-1 TEL :0246-64-8289 <http://sakeito.com>



商品ページへ

そんないわきの郷土料理
を、もっと多くの人に知っ
てもらいたいの、サンマ
の身を贅沢に50%も使用し
ました。具材も、地元の人
が食べるのと同じようにネ
ギ、ニラ、にんにく、生姜
を混ぜ込み「小名浜の味」
を再現しています。

今月のかまぼこ



さんまの
ぼーぼー焼風蒲鉾

2014年9月