



旬のかまぼこ
のぼり

空の青さに導かれるように、
ふと思いついて川沿いを歩く。
いつもは鈍重に思えたこの小名川も、
今日ばかりは空の青を跳ね返して美しく輝く。
日に日に朝は肌寒くなるけれど、
その分、豊かな実りへの期待が高まっていく。
気持ちのよい川沿いをもう少し歩こう。
移りゆく季節を惜しむように一歩一歩、
その歩を、刻むのだ。

10月の地酒とかまぼこ



貴千流じゃこ天「ばか旨」と合わせる

郡山市 仁井田本家の
「純米吟醸 田村」

魚の旨みがぎゅっと詰まったじゃこ天を
香ばしく炙って地酒の肴に
コメのふくよかな旨みを感じながら
「和」の底力を堪能しよう



撮影協力：SAKE & SAKANA 『MUME』

SAKE INFO

日本酒度：+5 / 原料は自然米100%
自社の田んぼで蔵人が栽培した自然米のみを使用したオーガニックな地酒

今月の
こらむ



店主の橋本明さん。お店では居酒屋感覚で試飲もできるのでぜひお試しを。

貴千の商品で数少ない、赤身魚をたっぷり
とつけた蒲鉾、じゃこ天「ばか旨」。焦げ目
がつくまで炙って、しょうがをつけて頂くと
実にうまい酒の肴になるのですが、それに合
わせる地酒を探して、常盤開船町の橋本酒店
を訪ねました。
酒の販売に長年携わり、酒に関して「仙人」
とも呼ばれる豊富な知識をお持ちの橋本明さ
んにオススメを伺うと、「魚の強い味に負け
ず、さらに香りが邪魔をしない酒がぴったり
ですね」と、「純米吟醸 田村」を選んで頂き
ました。

聞けばこの田村、酒蔵の蔵人さんが自ら栽
培した自然米（農薬不使用）で仕込んでおり、
米の旨み、香り、そしてキレが楽しめること
のこと。純米吟醸でありながら吟醸香は強くな
く、じゃこ天の素材の旨みをぐっと引き出し
てくれます。
「酒は物語を語りながら飲むからこそさま
い」と橋本さん。酒の込められた生産者の思
いや米づくりのこだわり、そして酒の味や香
りについてあれこれ語りながら、じっくりと
楽しみたいもの。なお、こちらの「田村」、
いわき市内では橋本酒店でしか取り扱いがな
いとのこと。気になった方は、ぜひ直接お問
い合わせを。



自然酒がウリの仁井田本家。田村は流通量も少なく貴重なお酒となっている。

Check! 橋本酒店 福島県いわき市常盤開船町迎 35-2 TEL: 0246-42-2248



商品ページへ

うどんに乗せたり、煮物
に入れたり、油揚げの
感覚で使うのがおすすめ
の食べ方。個性の強い味
ですが、いわし独特の臭
みも抑えているので、そ
のまま食べても、もちろ
んおいしく頂けます。

今月のかまぼこ

ばか旨

2014年10月