



旬の
かまぼこ
便り

それは船のカタチを模したものだと言う。

否、潜水艦を模したものだ、いやメビカリだという声もある。

暗い海に青白く輝く水族館は、

店主の篠原恭一さんに話をお伺いました。

なぐんにでも見える。しかし、そこに確かにいる。

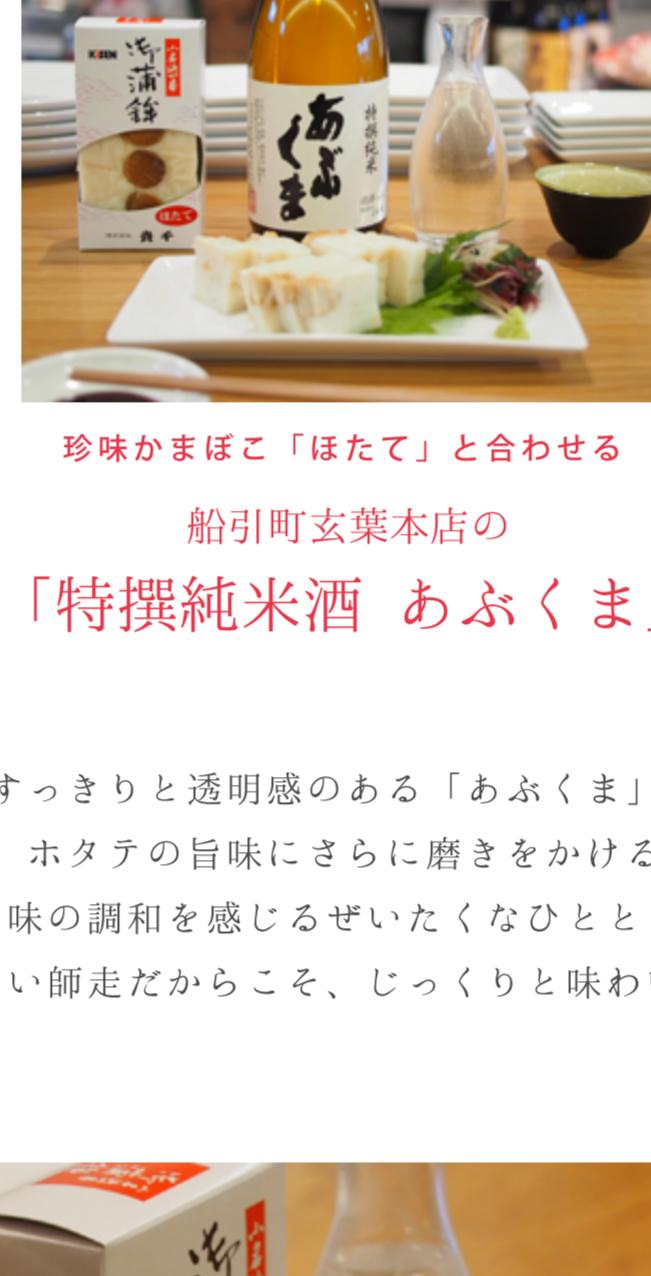
海に溶けあう輪郭と風。

波に溶け、そしてすぐに生まれかわる。

美しい景色を私たちに見せてくれる小名浜

寒くとも、見ておかなくちゃいけない景色がここにある。

12月の地酒とかまぼこ



珍味かまぼこ「ほたて」と合わせる

船引町玄葉本店の

「特撰純米酒 あぶくま」

すっきりと透明感のある「あぶくま」が
ホタテの旨味にさらに磨きをかける
味の調和を感じるぜいたくなひととき
忙しい師走だからこそ、じっくりと味わいたい



撮影協力: SAKE & SAKANA『MUME』

SAKE INFO

使用米: 麴米に山田錦、掛米に五百万石

酸度: 1.6 日本酒度: +1 (やや辛口)

店主の篠原恭一さん。柔軟な語り口でじっくりと酒の魅力を語ってくれる

店主の篠原恭一さんには話を伺いました。

あぶくまの中でも、この特撰純米は透

明感が際立っています。ホタテの薫製の

香りにびつたりですよ」と篠原さん。

口に含むと、ほどよい酸と旨味がふわっ

と口の中に現れ、爽快さを感じる喉ごし

と共にすっとキレてゆきます。

「あぶくま」の蔵元、玄葉本店は、

いわき市のとなり田村市船引町の蔵元。

規模は決して大きではありませんが、

じわじわと人気が増しているそう。いわ

き市内では丸伊酒店さんでしか取り扱

ておらず、非常にプレミアムなお酒とい

うことができます。

「私があぶくまに惚れ込んだのも、福

島に根付いた酒造りをしているから」と

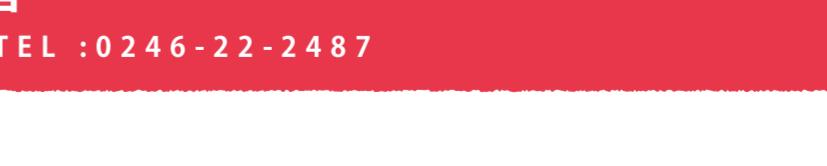
篠原さん。いわきの隣、田村市の船引で

作られる「あぶくま」。いわき市民に

とっても馴染みの深い地名だけに、「お

らがふるさとの酒」として飲んで頂く

今月の
こらむ



いわきからほど近い北茨城の酒「大観」もオススメのお酒とのこと

商品ページへ

Check!

丸伊酒店 福島県いわき市平四町目9番地 TEL: 0246-22-2487

今月のかまぼこ

珍味かまぼこ

「ほたて」

2014年12月