



## 旬のかまぼこ の便り

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、いやメヒカリだという声もある。

暗い海に青白く輝く水族館は、

私には宇宙船のように見える。

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

寒くても、見ておかなか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 FMUME

## 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）

## 今月の こらむ

忙しい年末だからこそ、晩酌は贅沢に  
ゆったりと味わいたい。ということで、  
今月セレクトした「珍味かまぼこ」に  
ぴったりのお酒を探そうと、いわき市平  
四町目「丸伊酒店」にお邪魔しました。  
そこで出会った「あぶくま」。さてどんな  
お酒なのでしょう。

店主の篠原恭一さんに話を伺いました。  
「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  
香りにぴったりですよ」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、爽快感を感じる喉ごし  
と共にすつとキレてゆきます。



店主の篠原恭一さん。柔和な語り口でじっくりと酒の魅力を語ってくれる



いわきからほど近い北茨城の酒「大観」もおススメのお酒のこと

「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  
のも悪くなさそうです。

「あぶくま」の蔵元、玄葉本店は、  
いわき市となり田村市船引町の蔵元。  
規模は決して大きくはありませんが、  
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っ  
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。

Check!

## 丸伊酒店

福島県いわき市平四町目9番地 TEL:0246-22-2487



商品ページへ

感に仕上げました。

かまぼこに使用する白身  
魚も、厳選されたグチを  
使用し、ぷりっとした食  
感に仕上げました。

も豪華な至極の一品と  
なっています。

この「珍味かまぼこ」は、  
こちらの「ほたて」は、  
薫製にしたほたての貝柱  
を1つひとつ丁寧に載せ  
て蒸し上げた、見た目に

今月のかまぼこ



珍味かまぼこ  
「ほたて」

2014年12月