



旬のかまぼこ便り

白い息を吐き、かじかむ手を擦り合わせながら

それでも車を降りて見たい風景。

一枚だけ目の前の風景を写真に収めたら、

あとはじっくり息を吸い、吐くのを繰り返す。

あと5分もすれば変わってしまうこの色。

今日この日、この時間だけの色。

ポケットに入れた温かい缶コーヒーを一口。

白い息がさらに白くなって、そして消えていった。

1月の地酒とかまぼこ



ピリ辛いかげそ揚げと合わせる

郡山市仁井田本家の

「自然酒 山麴燗」

パンチ力のあるいかげそ揚げには
素材の味に負けない熱燗がぴったり
凛とした酸、まろやかな甘味
しみじみと頂きたい、新春の燗酒



撮影協力：SAKE & SAKANA 『MUME』

SAKE INFO

使用米：夢の香、トヨニシキ（全量自然米：農薬、化学肥料不使用）

酸度：1.4 日本酒度：-10（大甘口）

今月のこらむ

普段はビールをおすすめしている「ピリ辛いかげそ揚げ」。敢えて日本酒を合わせるならどのお酒？ という無理難題を、おなじみ「酒のまるとみ」の鈴木晶子女将にぶつけてみました。さすがは女将。出てきた答えは「燗びらき（熱燗）しておいしくなる」とするお酒です。

「いかげそ揚げは味も濃く、夏場ならビールでキリッと頂きたいところですが、今の時期はやっぱり熱燗ですね。このお酒は、燗でおいしいお酒で、常温では隠れた旨みや香りが燗することで出てきます。いかげその濃い味にも負けないキレがあるんです」と鈴木女将。



パワフルで元気いっぱい接客が人気の鈴木女将。



仁井田本家の「自然酒」シリーズは、どれも無農薬・無化学肥料。

日本酒には、旨み成分であるアミノ酸が300〜400種類含まれており、温度によって味や香り、コクが変わってきます。さらにこの自然酒は、熱燗に向けた「山麴仕込」。ポディーがしっかりとっていて、燗するとコシの強さが際立ってくるんです。

「中でもおすすめは40度くらいの『上燗』。自然酒の米の旨みが開いてきますよ。もちろん、人によって好みは違いますから、お燗メーターなどの温度計を使って好みの温度を探してみてください」（鈴木女将）。好みの燗どころを探しながら一献、また一献。たまりませんね。

Check!

酒のまるとみ

いわき市小浜大原西細野地 40-1 TEL : 0246-54-4345 <http://marutomi.shop-pro.jp>



商品ページへ

の晩酌にもってこいのおつまみかまぼこです。

噛み締めるたびに感じる海の味、そしてクセになるピリ辛の風味。パバ

と揚げています。

特徴は、いかの身にすり身がまぶしてあること。

香ばしい七味唐辛子をたっぷり混ぜ込んだす

り身でいかと魚の旨みをぎゅっと閉じ込め、ふわ

と揚げられています。

一度食べ始めると、そ

う簡単に箸を休められな

いのが、このピリ辛いか

げそ揚げ。揚げたてその

ままを真空パックして、

皆さまにお届けしてい

ます。

今月のかまぼこ

「ピリ辛いかげそ揚げ」

2015年1月