



## 旬のかまぼこ

午後5時。

慣れ親しんだ通りをまっすぐ家路に向かう。

帰宅と夕焼けが重なるこの時期は

家に帰るのがいつもより楽しんだ

一日の疲れを心地よく感じながら

今日は何を食べようかなとか

お風呂の入浴剤はあれにしようとか

あれこれ思い浮かべる

特別なことは何もなければ

今日は寄り道して帰ろう

もう少し、この美しい夕焼けを見ながら

## 2月の地酒とかまぼこ



珍味かまぼこ（穴子）と合わせる

会津坂下町曙酒造の

### 「天明 特別純米 亀の尾」

甘みの強い穴子に負けない  
亀の尾で醸した天明の純米酒  
熱燗のキレと旨味で楽しみたい



撮影協力：SAKE & SAKANA『MUME』

## SAKE INFO

使用米：会津坂下産亀の尾 精米歩合：60%  
日本酒度：3.5 酸度：1.4

## 今月のこらむ

甘みの強い穴子に負けない酒を探して、植田の古川クラ酒店へ。このコラム2回目の登場となる丹典彦さんが選んだのはズバリ「燗でもうまい酒」。こちら天明の「亀の尾」は「穴子の甘み、かまぼこの旨味を引き出してくれる」と太鼓判を頂きました。さて、どんなお酒なのでしょう。

「天明を出している曙酒造さんは、米づくりに徹底してこだわりの酒蔵です。亀の尾という酒米も非常に珍しいんですが、コツコツと地元で育てていて、しっかりと米の旨味を引き出している。熱燗でも充分旨味が開きますよ。穴子の甘みをリセットできるキレはこの酒ならではです」。



マスターの丹典彦さん。日本酒とワインの知識は桁違い。



自然派ワインの品揃えは全国でもトップクラスの同店。

日本酒は、それ単体で頂くよりも、お料理と一緒に頂くことが多いですね。「食中酒」として考えると、過度な風味はかえって邪魔になるもの。しかしこの天明亀の尾は、香りも味もしっかりしているのに、食材の邪魔にならず、口や喉に残る料理の味をしっかりと洗い流してくれるんです。

「お酒のスペックももちろん大事ですが、このお酒だったらどんな料理に合うかなとあれこれ想像しながら飲むのが楽しいんです」と丹さん。食中酒としての日本酒。それを意識すると、ますますお酒選びも食材選びも楽しくなりそうです。食あつての日本酒。いいものですねえ。

## 古川クラ酒店

〒974-8261 福島県いわき市植田町中央1丁目1-15 TEL:0246-63-3362



商品ページへ

今月のかまぼこ



「珍味かまぼこ 穴子」

2015年2月