



旬のかまぼこ

港は活気づいている。

あの日の傷からしたたかに立ち直り、

以前よりも、その輝きを増すように。

美しい夕暮れ時にも、船は働き続け、

海は静かで、オレンジ色の太陽を写す。

冬には珍しく風はなく、

波が岸壁に打ちつける音だけが響いてる。

3月。祈りと誓いの月。

それぞれの思いを胸に抱きながら、

また新しい1年が始まる。

3月の地酒とかまぼこ



ポーノ棒 (スモークサーモン) と合わせる

天栄村松崎酒造店の 「廣戸川 純米にごり生酒」

クリーミーなチーズに合わせるのは
意外にも「にごり酒」の熱燗
熱で旨みの増した「燗」と「チーズ」の
運命的な出会いを楽しむ



SAKE INFO



使用米：天栄村産夢の香（福島県オリジナルの酒造好適米） 精米歩合：60%

蔵元の松崎酒造店は、2014 SAKE COMPETITION の free style 部門で第1位に輝く



マスターの永山さん。熱燗に対する情熱と知識はいわき随一。福島以外にも、熱燗に合う各地の地酒がそろう。

今月の こらむ

日本酒とかまぼこのコラボ、今回が最終回となります。最終回を記念して、タブーを破ってポーノ棒と日本酒を合わせます。今までは「ワイン」と合わせるのをオススメして来たポーノ棒ですが、本当に合う日本酒はあるのか。いわき市平「さわきや」さんへ伺いました。

マスターの永山さんに話を伺うと「チーズのクリーミーさに合うのは、このにごり酒の燗（おり）。熱燗にすることでキレも出てきます。非常に作りがよいので、熱を加えて味がばらけず、かえってぎゅっと凝縮したおいしさが味わえるんです」とのこと。なんとも楽しみなお酒です。



廣戸川の酒蔵である松崎酒造店は、昨年の SAKE COMPETITION 「Free Style」部門で見事1位になった実力の持ち主。

通常、にごり酒というと冷やして飲むイメージがありますが、蔵元によってはむしろ熱燗のほうが風味が開くものもあるそう。特に廣戸川は、冷やで飲むと適度な苦みがあります。むしろそれが酒の強さとなり、熱燗にすると、香りや旨み、甘味をぎゅっと1つにしてくれるのだそうです。

「熱燗にしておいしいお酒というのは、作りがしっかりしていますから、冷やでももちろんおいしいですよ。お酒を買ったらまず試してお燗してみるのも面白いんです。常温やぬる燗など、温度のバリエーションを楽しめるようになると、お酒の楽しみがぐっと増えますよ」とマスター。ぜひポーノ棒と合わせてみてください！

Check!

さわきや

福島県いわき市平字中町 23-3 TEL : 0246-21-5200



商品ページへ

味は、黒胡椒のスパイスがピリツときいた「イカ&ペッパー」、スモークの香りがたまらない贅沢なサーモンとチーズが相性ぴったり「サーモークサーモン」、バジルの香りとチキンの旨味が絡み合う「バジルチキン」の3種類。

今月のかまぼこ



「ポーノ棒」

2015年3月