

特集 天ぷら

～匠に学ぶ～
～老舗の新たな出発～
～有力メーカーの天ぷら食材&メニュー提案～



いざ始動! ホテルのニュー・ノーマル

帝国ホテル 東京
東京ステーションホテル
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ
ハイアットリージェンシー 東京
横浜ベイシェラトン ホテル＆タワーズ
ウェスティンホテル東京
プリンスホテルグループ
ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル
横浜ロイヤルパークホテル
ANAインターコンチネンタル ホテル東京
ドーミーイン

安川哲二の今月の一品

カラー写真でないのが残念だが、透明ボトルと、オーシャンブルーにも見える鮮やかな青色のラベルが、なんともすがすがしく涼しげで夏向き。6月から8月にかけてしか販売しない、まさに真夏の超限定日本酒『純米吟醸 玄達』だ。またかと思われるかもしないけれど、はい、わがふるさと福井のお酒でございます。

さらに今回は日本海の釣りの話もしちゃおう。福井県二国港から30kmほどの沖合にあるのが「玄達瀬（げんたつせ）」。そこは水深200mから一拳に水深10m～30mにまでせり上がる起伏の激しさと複雑な潮流で、20kgオーバー

一の真鯛やヒラマサ、ワラサなどおかげクラスの大型魚が釣れる、全国の釣りファン垂涎の天然一級漁場だ。資源保護の意味合いから許可証を持つた釣り船のみが、6月16日から8月14日までの2カ月間しか入港できない、なんとも希少価値の高いポイントとしても知られる。

『純米吟醸 玄達』はこの玄達瀬から名付けられた。400年前より三國湊で御用商人を営む名家常山家が、酒造りを行ってから現在で8代目。「越前辛口」と銘打つ、軽快な旨味がありながらも辛口というスタイルにファンも多い。今年の「玄達」もきっと、爽快でシャープな切れ味を持つ飽きの来ない夏の酒になる



日本海の潮風を感じる越前辛口酒 「純米吟醸 玄達」(常山酒造／福井)で、 夏の日本酒提供を

純米吟醸 玄達
720ml 1600円
1800ml 3000円
(いずれも税抜)
▼常山酒造
Tel:0776-22-1541



ことだろう。
しゅつと切り口の立ったヒラマサのお造りと一緒にキーンと冷やして飲みたい。玄達瀬産のヒラマサなどと贅沢は言わない。しかし、熟成しないと歯ごたえのあるほうが夏らしく断然いいな。

この号発売のころには「玄達」も市場に出回っているから、プロの技がきいたお造りとお酒の「玄達セット」を提供してはいかがだろう。日本酒の消費が減る夏のお勧めにもなると思う。もちろん、ボトルもぜひとも、きっと、美味しい夏酒と夏の匂の味をを持つ飽きの来ない夏の酒になるお客様の前に披露してほしい。デザ

インを見るだけでも涼しくなるから。玄達瀬に浮かぶ海上の船から陸を眺めると、福井、石川、富山、岐阜に連なる白山連峰が見渡せるとか。海風に吹かれていると、陸上のいまだ収束しないウイルスの脅威もきっと感じないのだろうなあ。本当なら今頃世界からのアスリートがこの陸にも海にも集結し世界的ビッグイベントが開催されたりうに、まったく世の中はわからない。ともあれ、怖がりすぎず、しかし気を抜かず、Withコロナの日々を前進するしかない。美味しい夏酒と夏の匂の味で元気、つけよう。