

pen

with New Attitude

4/1

2021 No.515

特別定価 850
yen

第2特集

表参道へと続く、
エルメスと日本の絆。



完全保存版

大滝詠一に恋をして。

常盤ものでつくる逸品を、地酒とともに楽しもう。

友田晶子 Akiko Tomoda
トータル飲料コンサルタント
●長年の経験と感性を活かし、酒と食に関する情報を発信。(一社)日本のSAKEとWINEを愛する女性の会(SAKE女の会)代表理事、日本飲料ビジネス研究会会長。

常盤ものの加工品でご馳走をつくり、福島の酒と合わせよう。トータル飲料コンサルタントの友田晶子さんによれば、福島の酒は歴史あるコンペティション「全国新酒鑑評会」で、近年の金賞受賞率が最も高いという。「この鑑評会は造り手さんの技術力が評価されます。震災後、県内の蔵元が情報や技術を共有し、一丸となり復興へと邁進した結果の現れなのでしょう」。洗練された香りと米の甘みを伴う福島の酒で、常盤ものと魅力を引き立て合うペアリングを楽しみたい。

花冷えしたカラダにじんわり染み入る、濃厚なあん肝入り味噌仕立てスープ

春野菜のアンコウ鍋

アンコウを自宅で手軽に味わうなら、やはり鍋。肉厚の白身と、プルプル食感の皮とをダブルで楽しめるのがアンコウの醍醐味だが、その味わいをより引き立たせてくれるのが、あん肝を練り込んだ濃厚な味噌スープ。シメにはセットに付属する米粉麺を。ご飯と卵で雑炊にしても奥深いスープを味わい尽くすことができる。

材料(4人分)

- 「あんこう鍋米粉麺セット」のアンコウ切身…350g×2袋
- カブ…4個
- 長ネギ…1本
- エノキ…1/2袋
- シタケ…4個
- 菜の花…1/2束
- あん肝入り味噌スープの素…150g×2袋
- 水…800ml
- 米粉麺…120g

作り方

1. アンコウを湯通しする。
2. 鍋の中に特製スープを入れ、800mlの水でよく溶かす。
3. カブはくし形で食べやすい大きさに、長ネギは斜めスライス、エノキは石づきを取っておく。
4. スープが煮立ったら、1と3、シタケ、菜の花を入れ、火が通ったら完成。シメには米粉麺を。



春野菜のアンコウ鍋には…

濃厚スープに負けない、生酛の熟成酒ブレンド
大七 純米生酛 CLASSIC

あん肝入りの濃厚味噌スープの鍋に友田さんが合わせたのは、生酛造りのバイオニアによる渾身の純米酒だ。「濃厚なスープにも負けない生酛造り、かつ熟成酒がブレンドされた骨太な味わい。どっしりとしたそのコクと風味が、味噌との相性もばっちりです!」。¥1,700(720ml) / 大七酒造 ☎0243・23・0007



あんこう鍋米粉麺セット
大正12(1923)年創業の老舗海産物加工専門店による、人気のアンコウ鍋セット。あん肝を練り込んだ濃厚な味噌スープが、寒さが戻った夜に冷えたカラダを芯から温めてくれる。この鍋セットと好みの野菜を揃えれば、それだけで豪華なディナーに。¥4,350(4人前) / おのざき ☎0246・23・4147



おかえりほっき飯
ホッキ貝に味を染み込ませた独自の「スビード加圧製法」により、貝の旨味を凝縮するとともに、軽快な食感もキープした。炊飯器で米と一緒に炊き込むだけで、伝統の郷土料理を楽しめる。¥1,380(2合炊き) / 食処くさの根 ☎0246・32・6460

常盤沖の潮の香が食欲をそそる、リッチな炊き込みご飯。

ホッキの炊き込みご飯

福島県の沿岸地域「浜通り」で古くから食べられているホッキ飯。アクセントの豆苗がひと口ごとにさっぱりとさせてくれるため、常にホッキ貝の新鮮な風味と潮の香を堪能することができる。豆苗を三つ葉に代えると春らしい一品に仕上がります、これもまた美味。

材料(4人分)

- 「おかえりほっき飯」の素…1袋(158g)
- 米…2合
- シウウガ…適量
- 豆苗…1/3束
- 水…320ml

作り方

1. 米を研ぎ、「おかえりほっき飯」の素(1袋)と水と干切りにしたシウウガを加えて炊飯器で炊く。なお、鍋を使う場合は中火から強火で沸騰したら、ごく弱火で12分炊き、10秒強火にして火を止める。
2. 刻んだ豆苗を加えて混ぜ合わせる。

ホッキの炊き込みご飯には…

常盤もの大トリを、オール福島の酒で。 **太平洋 いわきろまん 純米酒**
ご飯ものと日本酒の組み合わせという難題には「ホッキ貝に合わせ、米も酵母も地元産とオール福島で!」と、米は「夢の香」、酵母はうつくしま酵母仕込みの「いわきろまん」を推薦。軽やかな甘さとスッパリした後味が、ホッキ貝の潮の香を軽やかに引き立てる。¥1,210(720ml) / 太平洋酒造 ☎0246・43・2053



肉厚サンマが春菊とミョウガに合う、サラダというみりん干しの新提案。

サンマのみりん干しと春菊のサラダ

実はサンマのみりん干しは、いわきの郷土料理がその発祥とも言われているとか。そんなご飯のお供をほぐし、サラダの具材にしてみよう。春菊とミョウガの爽やかな香りと、サンマのみりん干し特有の旨味と甘辛さが絶妙にマッチ。食べ慣れたみりん干しも、常盤もの肉厚なサンマとこのコンビネーションによって、新鮮なサイドメニューに。

材料(4人分)

- 「さんまみりんぼし」…3尾
- 春菊…1束
- ミョウガ…2個
- 長ネギ…1本
- 食用菊(あれば)…適量
- 醤油…大さじ2
- 米酢…大さじ2
- ごま油…小さじ1

作り方

1. 「さんまみりんぼし」を弱火で焼き、ほぐしておく。
2. 春菊の葉を摘み、ミョウガは縦にスライス、長ネギは斜めにスライスして水にさらしておく。
3. 醤油、米酢、ごま油を合わせ、ドレッシングをつくる。
4. 2の水をよく切り、1と和える。
5. 器に盛り付け、食用菊を散らしてドレッシングをかければ完成。



さんまのみりん干しと春菊のサラダには…

軽快でコクのある酒が、春のサラダを引き立てる。

笹の川 天のつぶ 昔仕立て純米酒

県産米「天のつぶ」を使用した純福島の酒。「清らかで軽快な味わいですが、昔仕立てらしいコクも感じるバランスのいい酒。春菊の爽やかな香りとみりん干しのしっかりした味のいずれにも合う組み合わせです」と、友田さんも太鼓判を押すマッチング。¥1,265(720ml) / 笹の川酒造 ☎024・945・0261



さんまみりんぼし
肉厚のサンマを厳選し、やわらかくかつ甘さを抑えた家伝の製法で仕上げたみりん干し。その優しい歯応えと穏やかな甘味を存分に味わうためには、強火は厳禁。焦がさぬよう中火でほどよく焼くこと。¥700(3尾) / 丸市屋 ☎0246・22・0182



めひかり開き干し
天日干しされたメヒカリ特有の弾けるような歯ごたえが特徴。特大サイズのみを使用して、食べごたえも十分に仕上げた。メヒカリの旨味を最大限に引き出すため、調味料はシンプルに塩だけ。¥3,000(5枚) / 上野台豊商店 ☎0246・92・3163

名産の深海魚が魅せる、ふりふりの食感をアツアツで堪能。

メヒカ리의アヒージョ

開き干しで、歯ごたえがよく旨味が凝縮されたメヒカ리를アヒージョにすることで、よりプリっとした食感に仕上がった。山椒の爽やかな風味を利かせれば、酒の肴にもぴったりの大人好みの一品に。イカやエビといった魚介類や、ブロッコリーやトマトなどの野菜を加えても楽しい。日本酒はもちろんのこと、ワインにも合わせたい。

材料(4人分)

- 「めひかり開き干し」…1袋(5尾)
- ニンニク…1片
- 鷹の爪…1本
- 山椒の実…大さじ1
- マッシュルーム…4個
- セリ…適量
- オリーブオイル…100ml

作り方

1. 鍋にオリーブオイルと潰したニンニクと鷹の爪と山椒の実を入れ、弱火にかける。
2. 香りが出てきたら「めひかり開き干し」を加え、中火にする。
3. メヒカ리의表面に火が通ったらマッシュルームを加える。全体に火が通ったら、刻んだセリを加えて完成。

メヒカ리의アヒージョには…

ほんのり赤く色づいた、爽やかなスパークリング酒。 Rice Magic スパークリングRED

古代米のアントシアニンが演出する、ほんのり赤いスパークリング。「色彩に加え、瓶内発酵された泡持ちのよい爽やかな味わいも素晴らしいです。料理の脂もスッパリと洗い流してくれるので、アヒージョのような料理にもぴったり。山椒を数粒入れて「味変」するのもお薦め! ¥880(300ml) / 人気酒造 ☎0243・23・2091

