

皆様いつも大変お世話になっております。一年が経つのは早いですね。2015年も残りわずかとなります。今年もいろいろな方に出会い勉強になる事ばかりでした。中でも印象に残っている事があります。ある企業様に見学に行った際ある言葉が壁に貼ってあります。その言葉は「人生-生 酒-竹 あると思えば「もう望だ」とあり 酒屋に「からか 深い言葉だ」と思いました。常に時代は変化します。変化に対応し保守的にならず「自分を信じ」これから進んでいかなければと考えさせられました。白扇酒造は変わっていきます。今後とも宜しくお願い致します。これから寒さが一段と厳しくなると思います。お身体には十分ご自愛下さい。

アメブロやってます!  
<http://ameblo.jp/hanamikura/>



白扇酒造株式会社  
加藤祐基



製品部  
横山

## 花美蔵子が行く!

突撃レポート in 食道やま

こんにちは、魚は釣るのも食べるのも大好き、製品部の横山です。今回やってきたのは僕の幼なじみが営む料理屋「食道やま」。実は先日同窓会で再会したのが縁で、白扇酒造の本みりんを使ってもらうことになったんです。今から自慢の魚料理をたっぷり堪能してきます!



「食道やま」  
店主：やま

今日はどんな料理を食べさせてもらえるのかな?

本日はすべて白扇さんの味醂を使って料理してみましたよ。楽しんでいってくださいね。

塩焼きに味醂の粕汁に...文字通り魚づくし、味醂づくしだね。お、この**金目鯛の煮付け**、絶品だなあ。

シンプルに味醂で炊いただけなんだけど、金目鯛の上品な旨味をうまく引き出してくれるんですね。仕上げに使うと、料理の照りも全然違うんですよ。

大根のべっこう煮も、いい色出てるね。

こちらは**スギ**というお魚を使った幽庵焼きです。

幽庵焼きは味醂の味がダイレクトに出る料理。白扇さんの味醂じゃないと、この味はなかなか出せません。

初めて食べる魚だけど...爽やかなのにコクがあるね。

では本日仕上げに、**お肉料理**はいかがでしょう?

豚肉を三年熟成本みりと長期熟成本みりんで、贅沢に煮込んでみました。1日じっくりトロトロに炊き上げても、この味醂を使うと、不思議と型崩れせず味が染み込むんですよ。

これは最高だ!

実は僕、今まで料理に味醂は使っていなかったんです。でも白扇さんの味醂は、下手に味を足さなくても食材の良さを引き立たせてくれて感動しました。

料理人が味付けを变えるのって、すごく勇気のあることなんですけど、この味醂はそういう気持ちにさせてくれたんです。

嬉しいこと言ってくれるね。その言葉に恥じない味醂作り、これからも頑張るよ。

今度はまたときも美味しい料理、ぜひお願いします!

やまちゃんの料理はどれも、ほっこり幸せな気持ちになるね。

三年熟成本みりん

長期熟成本みりん



食道やま

趣ある店内で、新鮮な魚介料理と美味しいお酒を。ご主人の人柄にも癒される、隠れ家的料理屋です。

所：関市下有知187 TEL：0575-24-2225  
 時：11:30~14:00、17:30~20:00  
 休：火曜、第3水曜 ※予約がおすすめ。

