

前略 各べえ、喰べえ様。
お正月、どうでしたか。旨酒、旨肴、
じゆくまで堪能しましたか。私は雪
の新潟、新井へ、息子に雪を見せに
友人、整体師、タ田中の実家へ行
ってまいりました。息子、エイキはあま
りの白い世界に、喜ぶ、庭駆け回る
ワンワン状態に陥り、私は、新井の隣
町、高田の夜の町で、新潟酒を、グイグ
イ飲め、旨酒を語り、越後ねえち
んの魅惑的、しもん攻撃、お正月
に、この町で、店をやるなど、謙言を
ほざき、長持、F-1状態に陥り、翌日
は、懺悔の二日酔い、あゝ、今年も
こうして、始まるのねと、奥様に言わ
れる前に、独り、寢床で、つぶやくので
した。しかし、私の知らない新潟の蔵
の酒は、いわゆる、炎麗、辛口酒では
なく、しつかりと味のある酒が、多
た事に、驚くとも、に、感心させられ
た。地酒、ブームのトップを走っていた新
潟酒、軽い油が、多いと言われるけど、
小蔵の蔵の、意気地を感じた。思ひます。

1月17日、幻の酒を飲む会、川崎支部
第33回、木陰浮月、粹人、酒箱開き
が行なわれました。スラリと、並んだ蔵
の最高峰の酒、二種、蓮、庄巻でし
た。各蔵の特長ある酒質、香り、旨
味の出し方、枯れた老ぬ香、ウー、ン、ど、れ
も、これ、も、ス、ゴ、イ、ラ、ッ、ル、の、向、う、で、ど、う、だ、い
う、ち、の、蔵、の、酒、は、旨、い、だ、ろ、う、と、ブ、イ、ブ、イ
言っている声、か、聞、え、て、く、る、よ、う、だ、た、酒、の
肴は、各自の持ち寄り、のつまみ、彩、な
味と、飲、め、ん、ら、べ、食、べ、く、ら、べ、は、と、も、も、余、味
しい。う、も、料、理、を、追、う、側、の、私、と、し、て、は、
と、も、り、ラ、ッ、ス、し、て、お、酒、を、啖、け、た。
石澤、酒、店、あ、り、が、う、幻、の、日、本、酒、を、飲、む
会、バ、ン、サ、イ、で、し、た。約、30、数、名、で、
こ、ん、な、に、集、し、ん、で、し、ま、い、ま、し、た、ま、あ、ッ
お、正、月、だ、か、ら、許、さ、れ、る、で、し、よ、う、と、ウ、キ、ッ

幻の日本酒を飲む会 川崎支部
第33回 木陰浮月 粹人 酒箱開き
平成11年1月17日

出品酒	特別吟醸朱金泥 喜久水酒造(資)	秋田県能代市
能代	純米大吟醸斗瓶 (株)西田酒造店	青森県青森市
田酒	大吟醸 (株)佐浦	宮城県登米市
南霞	秘蔵酒大吟醸 富士酒造(株)	山形県鶴岡市
栄光富士	龍の尾大吟醸<生> 龍の翁純米大吟醸 久須須酒造(株)	新潟県三島郡
清泉	純米大吟醸赤箱 (株)マスカガ	新潟県加茂市
高野鏡	超特撰大吟醸 石本酒造(株)	新潟県北山
越乃寒梅	特撰吟醸 <種 石本酒造(株)石本龍則 様>	
酒野泉	寿 特別大吟醸 (株)掛田酒造店	富山県岩手町
天狗舞	吟こうぶり大吟醸 車多酒造(株)	石川県松任市
手取川	鳥越城大吟醸 (株)吉田酒造店	石川県松任市
菊姫	黒吟特別大吟醸 菊姫(資)	石川県越前町
紫	極彩造純米大吟醸(資)加藤吉平商店	福井県鯖江市
花垣	龍中喜一郎大吟醸(有)南部酒造場	福井県大野市
蓮俠	慶 純米大吟醸 山忠本家酒造(株)	愛知県海部郡
諏訪方泉	旭島純米大吟醸1997 諏訪酒造(株)	鳥取県八頭郡
酒一筋	純米大吟醸斗瓶 利守酒造(株)	岡山県赤松郡
千代の園	ニクセル大吟醸1990・96 千代の園酒造(株)	熊本県山鹿市

旬魚とわらう 鯖
どちらかというところ、関西以西での利用が、多く調
理方法も、土地土地で工夫されています。瀬戸内地方
特に、四国側では、これを春告げ魚と呼ぶよう
に、春の魚だから、鯖と書くが、名前の由来は、
細くスマー、な体形、すなわち、狭腹からきている。
関東では、相模灘と房州もの、か冬から春まで
最高級のものとされます。脂が、あるのに、味は、軽く、
淡泊なので、どんな料理も向く、なか、な、で、西京味
噌漬けなどが、お、ウ、ラ、な、肴、です、よ、ね、関東では、
あまり、刺身に、しま、な、人が、鮮度の、良、い、鯖は、
生でも、旨い、ものです、ヌ、カ、ソ、オ、の、た、た、ま、の、様、に、
皮目を、焼、い、て、ほ、ん、す、も、美味、い、です、ヨ、コ、
の、時、期、ス、パ、ー、な、ど、で、お、ウ、ラ、の、物、が、安、く、並、び、
ます、の、で、試、し、て、下、さ、い、海山では、1、も、の、約、2、下
クラスのものを、使、っ、て、刺身、毒
司、大、吟、酒、粕、漬、け、な、ど、造、り、ま、す、
酒粕があれば、旨、焼物、が、出、ま、す、
ます、鯖に、軽く、塩を、当、て、身、を、
し、め、る、こ、と、も、に、臭、み、を、と、り、ま、す、(30分)
酒粕は、固、け、れ、ば、酒、み、り、ん、で、
や、わ、ら、か、く、し、ま、す、味噌を、一、割
く、わ、え、て、漬、床、を、作、り、し、わ、ら
の、水、け、を、ふ、き、取、り、し、の、ま、ま、貴
け、ま、す、冷、蔵、庫、で、二、日、寝、か、せ、れ
は、食、べ、ら、れ、ま、す、3、日、5、日、大、又、夫
です、新、酒、と、会、わ、せ、る、と、旨、い、!

旬魚旨肴有 寒

活皮は老造り 200
肝ペンパニ旨と黙と語り

墨烏賊 刺身 700
寒鯖 しめそば 400

活魚料理お好み焼 500
鬼笠子 3500

旨貝好貝 刺身 700
えぞほら貝 生牡蠣 700

北寄貝 刺身 1100
地蛤 小柱 800

活鯛場 刺身 3000
焼だに 2500

生自子 ぼんぼり 1200

さんま 塩焼 300
寒鯖 小鍋 800

鮓 刺身 700
活魚子 湯なまき 200

車海老 おろし 塩焼 450
冬大根と鯖 1000

珍味 赤生子 氷頭 500
墨烏賊 沖漬 塩平 400

かすの煮 500
山菜天婦羅 800

新酒 続々入荷中
旨自子 2000
岩蔵 深訪の肴 あります

海山野川の恵み
旬の素材を、日本全国から
選り取り、地酒で楽しむ店。



美酒の卓 活魚 刺身 海鮮 山鮮
川崎市中原区市坪152
044(433)4111
調理店主 篠田栄治 鰯料理コースを約承ります。

純米吟醸大吟醸古酒
越前花柳 酒一筋
天狗舞花柳 富久長
田酒 満寿泉 浦霞
上手 手取川 渡舟
伝心 萬寿鏡 魚の翁
能代 へト! 諏訪泉
大焼 山鶴 出羽楼
焼酎 生ビール

http://www.wap.meshnd.or.jp/marcy/juimiyama/index.html