

師走 平成十二年 海山便り 33 (1999)

前略香べえ、喰いへえ様。

寒くなってきたね、旨燗の季節到来です。私の店でも燗酒承ります。の貼り紙をしていますが、ほとんどの人は冷たいお酒を飲みます。まあ、良い酒は冷たくスツキリと飲みたい、という近頃の傾向なので、燗酒には独特の味わいがあります。ここの燗酒を飲いた方が良くなる酒を燗酒にする酒。と言ったりします。山廃系の純米酒や本醸造、又は古酒、熟成酒は温まる事で成分のなかの乳酸や琥珀酸が、まろやかな旨味を増すのです。吟醸酒には、比率的にクエン酸が多く、これは温まることかえて味のバランスが崩れるという事があります。しかし、ごくぬる燗にしますと思いたくない旨味を呼ぶ事もあり、一本の日本酒も冷たい時、常温で飲む位の温燗、それ以上の熱燗と、温度によつて味わいが変わり、いろいろ試してみると、二本のお酒が何通りにも味わえるので、楽しいものです。山廃純米の温燗に、あぶり焼の貝、貝の甘味という結に

左がラベルです。看板も書いて頂いた雨城さんの筆によるものです。味はフルーティな酸と赤磐雄町ならではの上品な旨味濃醇でいて、キレの良いお酒です。ぜひ海鮮山鮮で味わって下さい。

日本酒 山廃 十七度以上十八度未満
原材料名 米・米麹
720ml

酒一竹筋 海山

純米吟醸生原酒

岡山県赤磐郡赤磐町 利守酒造株式会社

かすかな旨味を感じますよ、ね、それは琥珀酸の旨味なのです。平貝のあぶり、へたりの山廃純米の燗酒をクリ口の中は旨甘のクエン酸の融合の至福の世界です。あまりません、純米吟醸でいた、ごくぬる燗にします。クエン酸やリンゴ酸のどぶ二歩手前です。温度をいはいは、この温燗で鍋は合いますよ。香り高い平貝を召し上げ下さい。昆布だしの水炊きにします。貝はやっぱり牡蠣でしよう。プリプリかきをば、平貝に紅葉あらし浅葱をまきこんで、熱々を、ハッパツを、クリ純米吟醸酒、山一献の温燗で、ゴクリ、ハッパツと幸福を感じて下さい。ウー、来年も旨酒旨燗有でか人はりませぬのでよろしくお願ひします。

傍らに置きやすみませるか冷たいお茶をいただけませんか、備前の本醸造の旨を語り、飲み過ぎ注意とのたま、い、その場をやり過ぎたのでした。ようするに二日酔いで、箱刈りの時間、遅れたのです。ハハハ。ハハハ。その変わりと言つては、なんですか、田村杜氏に、刺酒させて頂いた一杯、生原酒なんですか、ワニはいい酒だと、思うようになります。この酒を分けて頂く事になりました。前回の海鮮山鮮ホテルも、好評のうちに底をついて、たので、願ったり叶ったりで、よろしくお願ひします。この事になり、ました。ホテル名は、前回と同じ海鮮山鮮でも良かったので、が酒友、中川君が濃い酒だ、しかも、し、から、栄治にすれば、という意見で、私の名前、前栄治に之せて頂きました。しかし、皆、私の名、呼び捨て状態、で、エイミ下さい、付たが、変な長持ちです。又、エイミ老ね、内、早く飲もうぜ、とか、生原酒で、アルコールが強いから、エイミ飲み過ぎ、注意、とか、勝手に事を言ってます。

旨旬魚皮はぎ

うろこは、ない魚で、皮が、さめ肌のようにさらさらで、かたい。この魚は、冬になると、腹の中に、鱈くぼの肝を抱えます。必ず、皮を、はいてから調理するので、この名がついていますが、つまり、はい、ふぐを食するよりは、活物、それも、お魚の皮は、ぎを食した方が、値段に、しても、旨さにして、も、雲泥の差があります。何と云っても、活きた皮は、ぎを、薄造りにして、活肝を、包丁で、トロリとするまで、たたき、土佐醬油を、たらした、肝、じょうゆで、透通した、白身、は、口に、運ぶ、幸福は、身の、コリコリの、歯応え、甘み、肝の、海の、バター、という、ような、濃厚な、旨味、や、は、食べた、人、しか、分らない、でしょう。うまづらは、ぎ、という、名前の、と、あり、馬面、は、魚獲量、も、多く、皮を、むいた、状態で、売られ、かわは、ぎの、名で、干物も、多く、出回っています。活物の、500、600、の、クラスは、皮は、ぎ、と同じように、刺身にも、します。



海山野川の恵み 旬の素材を、日本全国から 盛り込んだ地酒で楽しむ。

美酒の卓、魚、割烹、海鮮山鮮、川崎市中原区南坪152、044(433)4111、調理店、海山野川、コース予約承ります。

神力	能代	伝心	上野	天狗	越前	純米	小杉
山鶴	山鶴	萬寿鏡	手取川	舞花垣	竹花垣	吟醸	東根
出羽	山鶴	魚の翁	渡舟	富久長	酒一筋	古酒	東根

おまたせしました。自身の菌ごえ所の甘さ!!
入荷川活皮はぎ造り肝醬油 2500~

秋鯖 脂棄り来ました。
秋鯖 ぼりら寿司 100

鰯特上物。
初老の生白子 ぼりら寿司 700
ゆば包み揚 90

若手かた 20分以内
贅生牡蠣 生で新焼き 600
洋風白そす焼 700

白焼 天ぷら
活貝子 寿司 1200
ぎまき 塩焼 2000 氷頭 500
煮干し 各 100

おどり 塩焼
車海老 天婦羅 600
松茸料理 土公人蒸し 1500 地鶏と柳川 1200

甘鯛 蕪蒸し 1200
活北海道刺身 唐揚 700

活伊勢海老造り 4500
生うに 中ごろ 200 生うに 100
えぞほら貝刺身 珍味彩々 有り。

10月4日青森銘酒。田酒の西田さんか
 我海鮮山鮮にいらしゃいました。私は
 老ねた酒はキライです。西田司さん
 です。あつこい間に西田酒造のマン
 が集まり楽しい酒談議になりました。
 発売前の純米大吟山廃仕込み田酒、
 を飲め、初老の夜は肝醬油で舌
 福旨福。西田さん曰く「たんなる居酒
 屋だ」と思った。違う人ですね。どうなん
 です。「海鮮山鮮は違う人です」と
 私。謎の銘柄のお酒も送っていただき
 ありがとうございます。(謎の銘柄は秘密
 だそうですが西田さんの残していった色紙
 に書いてあるので興味のある方は海山の壁
 を捜して下さい。秋です。) また、蔵へ行
 きたいなあ。でも不思議といつも近く
 居るような今日この頃です。田酒をお
 客様に注ぐ時、自分で飲む時、スカッ
 とした西田さんの笑顔が私の心に
 浮かぶのです。にある酒、田酒です。

秋茄子海老 1000
小柱車海老 800
かき揚 800

10月6日、幻の日本酒を飲む会第37回木陰浮月粋人面を海鮮山鮮
 で行ないました。今回の酒は、
 日本アンプス白山の辺りから流れ出た水は谷を駆け下り、地下に潜り
 何年もの時間を経て、旨水となり酒造りに使われる。旨水に逆
 らない、素直な酒質は、香気溢れるキレの良い旨酒である。
 料理との相性も、刺身、揚物、何にでも合わせられる、料理屋好みの酒とい
 える。左記は出品酒と海山料理です。

10月6日、幻の日本酒を飲む会第37回木陰浮月粋人面を海鮮山鮮
 で行ないました。今回の酒は、
 日本アンプス白山の辺りから流れ出た水は谷を駆け下り、地下に潜り
 何年もの時間を経て、旨水となり酒造りに使われる。旨水に逆
 らない、素直な酒質は、香気溢れるキレの良い旨酒である。
 料理との相性も、刺身、揚物、何にでも合わせられる、料理屋好みの酒とい
 える。左記は出品酒と海山料理です。

出品酒
 一酒魂手取り正宗
 一鳥越城大吟醸
 一古古酒大吟醸
 一11年出品酒大吟
 一純米大吟醸
 一各流大吟醸
 一吟醸荒走り生
 一山廃大吟醸
 一吉田蔵大吟醸

海山、野川の恵み
 旬の素材を、日本全国から
 選り取り、水地酒を楽は店。

美西の卓魚・割烹
海鮮山鮮
 川崎市中原区南坪152
 TEL (433) 4111
 調理店主 渡辺 栄治
 フース子 約 承 け ます。

純米吟醸大吟古酒	越前花壇酒一筋	天狗舞花壇	田酒 満寿泉浦霞	上手 手取り 渡舟	伝心 萬寿鏡 魚の翁	能代 へト! 諏訪泉	衣目山鶴 出羽桜	神力 焼酎 生ビール
----------	---------	-------	----------	-----------	------------	------------	----------	------------

海鮮山鮮 小杉駅 東横線 至(元住吉)

www.zp.biglobe.ne.jp/rumarcy/index.html

酒魂手取り川対
 一前菜 姫菜螺 所煮ニリ 菜螺肝豆腐
 一割烹 鮮手車海老 厚煎 鮭
 一焼物 鯛 鮎 紅麴漬馬鈴薯 餅
 一揚物 鯛 巻 織 焼 林檎 八皮包み
 一揚物 小持鯛 東寺巻 巻き 天出
 一食卓 雑炊 松茸 地蛤 大鱧 柚子
 一香の物 盛り合せ 美西の卓
海鮮山鮮