

海山便り 立冬過ぎる。46

前略各へえ様。

網島街道の道路拡張で新店舗をかまえる事で
 あちこち見て回りましたが、今の店より50m位駅
 よりの店舗が開いたのでここにきめました。
 2階建てでありまして、1階は8席、2階は20席
 の宴会場という店舗であります。
 台所なども正に勝手が違うのでまあ慣れな
 ままで大変な事だなあと思っております。
 この時期旨肴は、鯖も脂が乗り、ベタ塩
 2時間酢で半分とメた後薄皮を取らず
 庖丁を入れ皮目を火であぶり焼き皮と身
 の間の脂がミツミツとそこに酢だちを
 しほります。まあ冬の間松輪の鯖の脂上
 のおおこれはずいといふのは、今本有るか無か
 ないのでゆくり待つこと下さい。こういう鯖は
 8割するのでもよく本物以上という鯖サマ
 です。しっとりしていい脂に包まれます。
 半身より前取って80円で売ってます。山菜など
 を入れるとウケムという鯖サマですが、まあ
 白いからしょうがないかと奥方に伝票を隠すです。



新店舗は駅より近くなりました。
 これからもよろしくお願い致します。
 2斤の宴会場ですが10名様以上で
 お願い致します。
 料理は、5000円、7500円、10000円で御座居封。
 詳細はお電話で、044-433-4111番まで。
 神奈川県川崎市中原区市坪132番に住所
 が変わりました。

九州より活の皮はぎもほちほち入荷してきまして、一尾600g
 という大物です。活きた皮はぎの肝醬油の旨さは、食べた人しか
 分らないという、独特の旨味があります。一尾600g以上で
 活きてくるものですよ。
 冬の珍味と言えは白子、鰻肝、生子、唐墨、うい、温燗で
 ひやおろし、熟成酒やっは、日本酒です。ね、生の白子、鰻肝、生子、
 蒸の寒椿をトビウマ、まったくたえられない世界であります。
 柳をし、鰻も冬の魚です。北陸の方ではさかかれいなど呼ばれて
 います。干物にして食べますが、30cm以上はオレニニより濃い卵を
 持っています。六対一位の酒塩を作り三時固位つけて
 干すのです。偽ものの柳鰻はデパートスーパーに売っていますが、
 本物は市場の生で100円以上するのです。火にかけますと、
 フワッと膨らみ、黄色の卵が浮き出てくるのです。身も
 真綿のように白く、軽く滋味豊かな味です。いい酒飲めたく
 なります。鰻の子持ちも入荷中です。一昨年位より大きな
 物が入荷してききました。秋田の人は昔はこんなものおやつ変り
 たった等と申しますが、南の方達はあまり知らないの
 卵がぬるくと糸をひきます。火を通った所の卵は、干して
 あります。温燗などでやりました。ものです。よね
 黒鰻も卵が入る前で身の方の脂が充実しています。鯖と
 同じように皮目をあるともうミツミツです。酢飯と
 合うので、にぎり寿司、押し寿司も良い肴になり冷えた
 吟醸酒もフキ、いけます。ね、ウー、たまらぬ。では、店で待っています

