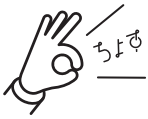


たんちょう  ちよ



2023

# 京丹後で、のむ、 たべる、めぐる。

「たんちよす」とは、

京丹後の旬の食材を使った「二皿料理」。

京丹後の食観光において、夏の海水浴・冬の蟹に加えて、

新たな魅力発信として始まったプロジェクトです。

生産者から料理人、食べる人まで、

みんなで食の魅力に気づくような取り組みをしていきたい。

「ポップにたのしく」をテーマに、さまざまな企画をしています。

丹後の食の魅力で欠かせないのが地酒。

京丹後市には5蔵の個性豊かな酒蔵があり、

四季折々の丹後の食材と一緒に楽しめます。

日本酒の魅力を、少しでも感じていただければ幸いです。



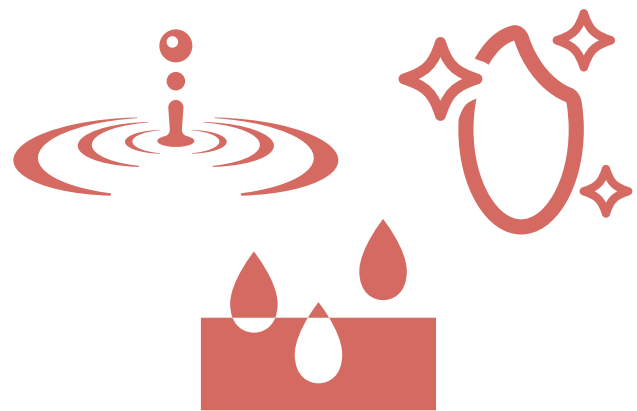




日本酒とは、日本人に最もなじみのある「米」を原料とし、日本中にあるおいしい「水」を使い、麴や酵母、乳酸菌などあらゆる微生物の力を借り、「人」（杜氏）の卓越した技術でその複雑なプロセスを組み合わせて生み出す芸術作品である。

# 酒

種別正冊 — KISSUIEN Stay & Food  
Restaurant Aun Master (U.S.A.) / (イン・エキスパート)  
(U.S.A) SAKE DIPLOMA / (PRINCIPLE) オリジナル / (好き  
な食べ方) お寿司



**日本酒はどのように造られるか**  
適当なサイズまで削った（精米）白米を、洗い目標とする水分を含ませ蒸し（洗米・浸漬・蒸きょう）さばけがよい理想的な蒸米に仕上げる。一部の蒸米を使い、日本酒造りで重要な麴を造る（製麴）。次の工程は蒸米、麴、水、酵母で（酒母・醗）を仕込みアルコールを造るための糖分と酵母を増やす。酒母が完成したらそこへ蒸米、麴、水を3回に分けて加え（三段仕込）醗を仕込む。発酵が進み理想とする酒質になれば醗をこし（上槽・搾り）、日本酒と酒粕に分ける。

**日本酒にはどんな違いがあるか**

味わいの違いはどこに起因するのか。原料のお米の品種の違いや、使用する水の違い、はたまた、造り手のフィロソフィーの違い。様々な要因の中で造りによる違いも、また味わいを大きく左右する。  
「純米酒」や「大吟醸酒」などよく耳にするこのフレーズ。特定名称酒といわれるこの分類は、よりお米を削り低温でじっくり醗す吟醸造りか、米・米麴・水のみで造られているか、適量の醸造アルコールを使用して造られているか、この造りの違いによって「吟醸酒」「大吟醸酒」「純米酒」「純米吟醸酒」「純米大吟醸酒」「特別純米酒」「本醸造酒」「特別本醸造酒」の8種類に分けられている。吟醸の華やかな味わい、純米の芳醇な味わい、本醸造のすっきり淡麗な味わい、自分好みの味わいを見つける参考にしたい。様々な違いのある日本酒をいかに楽しむか。

**日本酒をどう楽しむか**

自分好みの味わいを見つけたらより楽しむために意識したいのが「温度」と「酒器」。よく冷して切子のくい呑みで、常温を大ぶりのワイングラスで、ぬる燗を土器の猪口でなどシチュエーションやTPOに合わせて楽しみたい。

## とっぷり TANGO を味わう会

～京丹後5歳の地酒と旬食材のひとつ皿「たんちよす」のペアリング～



## 京

丹後の個性豊かな酒蔵5歳の地酒と、異ジャンルの料理人がコラボレーション。日本酒と丹後の旬食材のひとつ皿「たんちよす」のペアリングを追究しました。1日限りのスペシャルコース。  
今年の会場は KISSUIEN Stay&Food Restaurant 「Aun」！今年の「たんちよす」のテーマは、「ひと皿を、めぐろう。」。コース料理を通して食や酒が身体にめぐり、そのこだわりや魅力に思いをめぐらす。今年もそんな空気が会場をめぐらる場になればと思っています。お料理のペアリングのこだわりは料理人から、日本酒の魅力はこちらのパンフレットをご覧ください。お楽しみいただければ幸いです。お酒好きのあなたも、日本酒にチャレンジしてみたいあなたも、美味しいお酒とお料理を、語り合いながら味わう豊かな時間へ。



- 吟醸酒
- 大吟醸酒
- 純米酒
- 純米吟醸酒
- 純米大吟醸酒
- 特別純米酒
- 本醸造酒
- 特別本醸造酒

好みを見つけるとさらに酒が楽しくなるかも？



## 酒そのものの違いを産む要素

米の種類、精米歩合、水質、麴の種類、酵母の種類、酒母造りの方法、アルコール添加の有無、火入れの仕方、濾過の方法、熟成の期間や環境、貴醸酒などの特別な製法

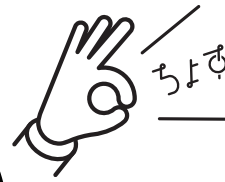
ex. 丹後産コシヒカリ、精米歩合 / 60%、アルコール添加なし、無濾過原酒・瓶燗一回火入れ

その結果として、甘さ、辛さ、酸味、香り、渋み、キレ、コクといった味わいに特徴が生まれる

## 外的要因

- ① 温度、体調、季節、タイミング、シチュエーション
- ② 料理（ペアリング）
- ③ ストーリー

ペアリングの参考にしてね!

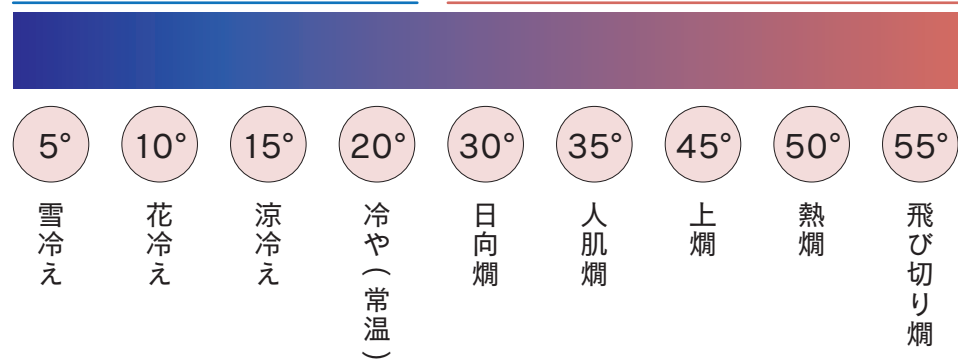


# ペアリング Pairing

## 呼び方の変化

冷酒

燗酒



### 竹野酒造

旭舞鶴 2022  
No.28 2018



### 吉岡酒造場

吉野山特別本醸造  
吉野山超特選大吟醸



### 白杉酒造

BLACK SWAN II  
光芒 #51



### 木下酒造

Time Machine vintage  
玉川純米酒（山廃）無濾過生原酒



### 熊野酒造

久美の浦翠龍  
杜氏の独り言

ペアリング  
日本酒には様々な香りや味わいの要素が含まれている。この様々な要素を料理の持っている要素と同調させ、また料理にはない要素を補うことで引き立たせる。今日の体験が最高のペアリングに出会うヒントになれば。



# 白杉酒造



## BLACK SWAN II

特別な製法 / 丹後産ミルキークイーン  
精米歩合 60% / アルコール分 12 度

ややイエローがかった輝きのあるクリスタルの色調。甘みを感じる芳醇な香り。黄色いリンゴ、洋ナシ、パイナップルなどの南国系フルーツ。爽やかさを与えるグリーンな香りや花、杏仁豆腐やサワークリームなどが調和。豊潤な甘みとBLACKSWAN ならではの豊富な酸味がバランスよく口中に広がり、後半に感じる苦味がコクを与える。濃密な甘酸っぱさと蜂蜜のようなフレーバーの余韻が長くつづく。甘く芳醇な香り、味わいにも濃密な甘酸っぱさと上品な蜂蜜様のコクやうまみのある甘美な味わい。甘みの豊富な貴醸酒も温度を下げることで甘みや香りを抑えよりドライな印象に。最近よく見かけるようになったスパークリング清酒や赤米を使った日本酒などこれが日本酒かを体験できる期会が増えている。貴醸酒もそんな体験ができるちょっと特別な日本酒。日本酒で仕込む日本酒。

その特徴的な甘みは梅酒のようにオンザロックやソーダ割でも。お寿司屋さんの玉子焼きや西京味噌で漬けた魚の西京焼きなど料理にも甘さを感じるものやデザートなどといっしょに。(福岡)



## 光芒 #51

丹後産コシヒカリ 扁平精米 /  
アルコール分 16 ~ 17 度 /  
酵母: 京都酵母 京の恋

淡いグリーンがかった澄んだクリスタル。グラスに注いだ瞬間に見える気泡は若々しい印象。香りは爽やかな第一印象に青りんごやマスカット、生クリームやサワークリームの香りに、コリアンダーシードなどスパイスの香りが爽やかさを与える。アタックはジューシーな甘味を感じ発泡感が爽やかさを、同時に豊富な酸が心地よく広がる。濃醇な甘酸っぱさがアルコール感とともに広がり後半の苦みが旨みとドライな印象を与え、余韻へと続いていく。爽やかな香り、ジューシーな甘味と酸味の旨味、アルコールのボリュームと苦みが飲みごたえのある味わい。濃醇で密度の濃い味わい、苦みを与えるコクとアルコールのボリューム感は濃縮した深い味わいにも負けない。爽やかな香りも味わいのアクセントに。日本酒の風味や味に大きく影響する酵母。リンゴやバナナの香りなど吟醸香を多く生成する酵母(きょうかい 1801 号)や、リンゴ酸を多く生成する酵母(No28、No77)。使用されている酵母から自分好みの日本酒を探すのも面白い。ボリューム感ある味わいは濃厚なソースや餡とも。かに玉あんかけ、酢豚、チキン南蛮タルタルソースやアヒージョなど。(福岡)

## 想像を超える日本酒を作りたい

1777年(安永6年)創業。酒造りは、昨年冬から1人増えて計5人で行う。

「美味しいお米だから美味しい日本酒になる」を掲げ、2015年から全てを丹後産食用米に切り替え、丹後の多くの種類の米を使用。普段栽培されていない「サニシキ」は契約農家さんをお願いし、2023年度はさらに「春陽」という低たんぱく米で醸造予定。造りに白麹や黒麹、リンゴ酸多産性酵母を使用するなど、酸を特徴とした軽快で甘酸っぱい酒造りが得意。京都オリジナル酵母「京の恋」や「京の華」を使用し、京都らしい日本酒造りにも挑戦。

誰もやったことがないような「造り方・お米・酵母・麹」等に挑戦し日本酒の可能性を広げて、想像を超える日本酒を作りたい。

「ワイングラスで美味しい日本酒2023」プレミアム純米酒部門においてMIRROR MIRRORが最高金賞をCHIMERAが金賞を受賞。8年かけて食用米だけで造る日本酒の美味しさを証明することができ、食用米での酒造りがますます楽しみだ。



# 竹野酒造



## 世界を相手に味わいで挑む酒づくり

「先代がこれまで積み上げてきたデータに自分たちの知識や経験を組み合わせ、新しい味わいを見出ししていく。緻密な設計図のもとに作られていく日本酒は、必然であれ偶然であれ、予想の範疇を超えることはない精密さ。」

「日本酒造りは腐る（酸化）ことを一番恐れる。でもそれを恐れず、新しい手法に取り組んでいくことに意味がある」  
一大消費地から遠いこの場所から、世界に挑戦していくためには「銘柄」ではなく「味わい」で覚えてもらうしかない。「味わい」を気に入ってくれた人は、わざわざ蔵を訪ねて来てくれる。その人たちと語らい空間をとにもするバーも併設している（完全予約制）。

同じようなことをやっているのは絶対に戦えない。

今は国籍に縛られない「地球人」のような人たちが多く存在していて、気に入ったものを求めて自由に行き来している。その人たちの記憶に残る「味わい」となることを目指し、強い想いで酒造りに取り組む。

## 旭蔵舞 2022

旭 / 精米歩合 60% / 日本酒度 -12 酸度 1.6  
アミノ酸度 0.8 / アルコール度数 12%

細かく溶け込んだ気泡、色合いはややグリーンがかった透明感のあるクリスタル。香りは上品でやさしい印象。ヨーグルトやサワーcreamの香りにマスカットやメロン、新緑の爽やかさ、白いスパイス、石灰っぽいミネラルを感じる。味わいの第一印象はやさしくフレッシュさを感じる甘味から広がる酸味とヨーグルトっぽさが相まって白ブドウテイストの乳酸菌飲料のような爽やかさが口中に広がる。溶け込んだ発泡感、低アルコール、グリーンニュアンスやミネラル感、後半の苦味によって第一印象よりもドライなフィニッシュ。上品でやさしい香り。フレッシュな甘酸っぱさと後半の苦味をもたらすドライな味わい。低アルコール、乳酸の酸味、グリーンな印象、スパイスやミネラルっぽい感じを料理と合わせるポイントに。日本酒の特徴の一つはその飲用温度の幅の広さ。氷温から 60℃を超える燗酒と 60℃以上の違いがある。苦手な日本酒に出会ったら温度を変えて飲んでみるとまた違った印象を受けるかも。和食だけではなく洋食に合わせても。乳酸のニュアンスからチーズを使ったもの。カプレーゼや野菜のグラタン、チーズフォンデュなど。（稲岡）

## No28 2018

京の輝き 精米歩合 60% /  
リンゴ酸高生産性多産酵母 /  
日本酒度 -6.35 / 酸度 3.10 / アミノ酸度 0.92

ほのかに麦わら色を帯びた淡いイエロー。香りは爽やかでやさしい印象。ほのかに熟成からくる香り。甘みを感じるフルーツと乳製品っぽい香りにナッティーな雰囲気調和する。柔らかな甘味を第一印象に感じ、豊富な酸味となじみながら口中に広がる。後半の苦味が広がる酸味にまろやかな旨味を与え、余韻にはクリーミーな甘酸っぱさとアーモンドや果実のフレーバーが続く。

爽やかな香りに甘味とほのかな熟成感が豊富な酸味に溶け込んだやわらかな旨味のある味わい。

搾りたての香味や味わいを楽しむことが多い日本酒だが、熟成により時間経過とともに色合いは山吹色からトパーズ、琥珀色と変化していき、香りはカラメルや木の実、根菜などを感じるような複雑な香りになっていく。味わいもより複雑になりボリューム感が増すことで新たな日本酒の楽しみ方や料理とのペアリングの可能性を広げてくれる。

特徴の酸味と適度な熟成感は樽を効かせたシャルドネに料理を合わせるように。白身魚のソテーやフライ、お肉なら牛肉より豚肉を。白系ソースとともに。（稲岡）







## 酒が変化していくプロセスを体験

天保13年(1842年)に京丹后市久美浜の地で創業して以来、約180年にわたり銘柄『玉川』の酒造りを継承しております。

現在は外国人として初めて杜氏の資格を取得したイギリス人のフィリップ・ハーパーが杜氏(醸造最高責任者)を務めており、豊かな発想力と挑戦的な酒造りで玉川の新たなファンをつくりだしています。

特に、当蔵に住みつく微生物を最大限に活かした酵母無添加の生酛・山廃酛で造る『自然仕込』シリーズは、玉川の根幹・個性ともいえるお酒を醸し出します。

玉川は『熟成』を主テーマとしており、「しぼりたて」として酒が生まれた瞬間から熟成酒に変化していく神秘的なプロセスを大切にし、五感と時間軸でお客様に深い感動を経験していただけるよう日々酒造りに励んでおります。

## Time Machine vintage

兵庫県産北錦  
精米歩合 88% / アルコール分 11 度～ 12 度  
トパーズ色を帯びた濃いアンバー。香りの第一印象は豊潤で複雑。デーツやブルーベリーなどのドライフルーツや丁子などの甘苦系スパイス、カaramel、コーヒー、ビターチョコレート、奈良漬、干し椎茸、プーアル茶の香りが調和。アタックはしっかりと甘みを感じ豊富な酸とのバランスが心地よい。カaramelやコーヒーなどの香ばしさと甘苦なコクと旨味が口中に広がり、余韻にはメープルシロップ様のフレーバーが長く持続する。熟成による複雑な香り、カaramel様の甘苦なコクと旨味をしっかりと感じる複雑な味わい。  
醤油や甘苦系の香りに味わいにもカaramelなど甘苦系の雰囲気としっかりとしたコク、旨み。メイン料理とともに。お米をどれだけ削るか。お米に含まれるたんぱく質などの栄養分、多すぎると雑味や着色の原因に。高精米にすることで味わいはよりシャープで繊細、逆にあまり削らないお米を使って味わい豊かに仕上げることも。その酒質の幅は広がるばかり。醤油つばさや甘苦な味わいは照り焼きのような風味と合わせて。すき焼きや甘辛に味付けした魚の煮つけ、鰻のかば焼き、カキの土手鍋。(福岡)



## 玉川 純米酒(山廃) 無濾過生原酒

兵庫県産北錦  
精米歩合 66% / アルコール分 19 度～ 20 度  
ほのかにグリーンがかった透明感のあるクリスタル。ふくよかな印象。炊いたお米やつきたての餅、サワークリームやバタークリームの香りにカマンベールチーズやマッシュルーム、ナッツの甘い香ばしさ、白い花や白いスパイスの爽やかな香りが調和。ふくよかな甘味の第一印象。山廃酛による特徴的な酸味と甘みがボリュームのあるアルコールとともに全体に広がり、濃厚な旨味と中盤に感じる苦味がコクを与える。余韻にもサワークリームのようなフレーバーが酸味、苦味とアルコールの刺激とともに続く。ふくよかで華やかな香り。特徴的な酸味と甘味にアルコールのボリューム感。苦味を与える濃厚な旨味とコクのある味わい。甘み、酸味、苦み、アルコール感、乳製品つばさ、ナッツ様な雰囲気などはっきりとした個性に。一般的な日本酒は不要な固形物や余分な雑味、色みを取り除くため濾過を行い、酵素の働きを止め悪影響を及ぼす火落ち菌などを死滅させるため2度の加熱殺菌(火入れ)をし、アルコール度数の調整などのため加水調整(割り水)を行う。これらをしていない日本酒は旨みがたっぷり、搾りたての華やかな香味があり、ガツンと濃い味わいが楽しめる。高めのアルコール分や濃厚な味わいは、オンザロックや水割りにして楽しむことも。(福岡)



6

8



# 熊野酒造



# 久美の浦

## 久美浜のこだわりの米と水で作る酒

当蔵のある久美浜町は、山陰海岸随一の6km以上に続く白い砂浜と小天橋と呼ばれる砂州に仕切られた内海の久美浜湾があり、四季折々にその美しい姿を変え、訪れる人を楽しませてくれます。

当蔵は久美浜湾の岸辺にあり、酒蔵から湾が一望できる事から酒銘を「久美の浦」と命名しています。熟練の但馬杜氏のもとで修練を積んだ蔵元杜氏、柿本達郎が精魂込めて手造りする純米や吟醸は全国各地の方々に愛飲されており、令和5年全国新酒鑑評会金賞受賞。

「杜氏の独り言」のラベルには、実際の杜氏の独り言が書かれており、それを読みながら楽しめるお酒です。久美浜の農家の方々が自信と誇りを持って作るコシヒカリで良い酒が造れるようになったことは、当地の酒屋として大変幸せなこと。そして本年は仕込み水に当地の山深い奥山地区の「あそび石の水」を汲んできました。昨年同様、米の味が生きるよう純米で、切れの良い味になるよう吟醸（60%精米）として仕込みました。

## 久美の浦 翠龍

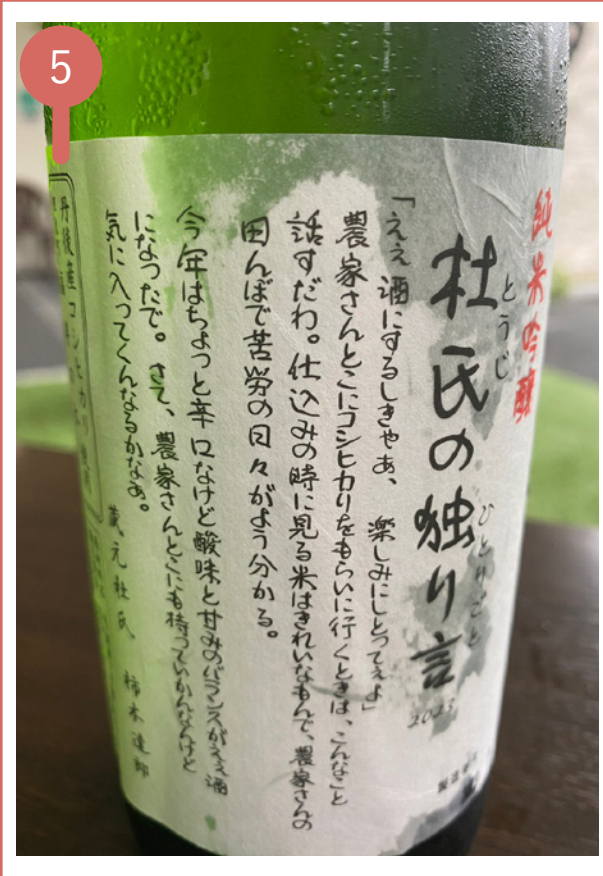
久美浜産コシヒカリ / 精米歩合 60%  
日本酒度 + - 0.0 / 酸度 1.6 / アミノ酸度 1.1 / アルコール分 15.5%

微かにグリーンを帯びた澄んだ輝きのあるクリスタル、「青冴え」。香りの第一印象は穏やか。青リンゴや梨が控えめに香りに生クリームやサワークリームのクリーミーな香り、白玉団子の香りがまるでマスカットの入ったフルーツ大福のような印象。味わいは優しい甘味の第一印象。クリーミーでなめらかなテクスチャ、控えめな酸味と甘味のバランスがよく心地よい旨味を感じる。中盤から広がる苦味が適度なコクを与え全体をしめる。余韻にもサワークリームのクリーミーなフレーバーを感じ、持続する苦味がドライな印象を与える。穏やかな香りにやさしい甘味、控えめな酸味と適度な苦味のバランス心地よい味わい。全体的にコンパクトでやさしい印象はコースの前半。クリーミーなテクスチャやクリーミーなフレーバーをポイントに。山田錦、五百万石、美山錦、秋田酒こまち、雄町、さらに京都生まれの祝。酒造好適米、単に酒米とも呼ばれるお米たち。まさに酒造りに適した米。では普段食べているお米で美味しい日本酒は造れないか。いや、丹後にはコシヒカリがある。そんな日本酒も丹後には多くあるのでぜひ試してほしい。大トロや甘エビなどのクリーミーな味わい、白和えや卵の花、茶碗蒸しと。(稲岡)

## 杜氏の独り言

丹後産コシヒカリ使用割合 80% /  
但東町福寿の水 / 精米歩合 60% /  
アルコール分 15 度

清澄度が高く明るい輝きのあるクリスタル。香りは穏やかで優しい印象。黄色いフルーツや白い花、クリームチーズやサワークリーム、白玉団子、ほのかに白いスパイスのようなさわやかさ。サラリとしたテクスチャ、優しい甘味からしっかりと感じる酸味がバランスよく広がる。アルコール感とのバランスも心地よく、後半の苦味とヨーグルトやサワークリームのフレーバーが余韻に残りすつと切れる。優しい印象の香りに甘味と酸味、アルコール感の心地よいバランス、きれいな辛口。バランスよく優しい味わいはコース料理なら前半、軽めの料理や素材そのものの味を生かした料理と。この日本酒が甘いか辛いか見ただけではわからない。そこで知っておきたい数値が日本酒度。甘みを感じる成分が少ないとプラスの数値が大きくなりより辛口に。反対に成分が多いとマイナスの数値が大きくなりより甘口を感じる。ただ、アルコール度数や酸味の強さなど感じ方は人それぞれなのであくまで参考までに。余韻の印象が八朔や日向夏の白いワタの部分を食べたような雰囲気があるので、柑橘の入ったフルーツサラダや白身魚のカルパッチョなどといっしょに。(稲岡)





# 吉岡酒造場



## 全量槽しぼり、手間をいとわず

1789(寛政元年)創業。  
昔の水車精米のなごりか、敷地内を小川が流れる家族で営む小さな酒蔵です。  
酒造りは、小仕込み、全量「槽(ふね)」で酒を搾る昔ながらの手造りで、その酒は辛さの中に甘みも感じられ丹後の海の幸と相性が良いのが特徴です。  
これからの季節、鍋やカニ料理等とあわせてどうぞ。  
いまも全量、槽しぼりで。手間をいとわず丁寧に。  
蔵に引いている金剛童子山の豊かな伏流水は、やや硬水ながら甘みがあつてやわらか。使用する米はほとんどが地元・丹後産です。そして地元で生まれ育った蔵元家族と蔵人が、年ごとに変化する環境を五感で判断しながら酒造りをしています。昔ながらの丁寧な仕事を心掛け、全量を槽しぼりで上槽するのも私たちのこだわりです。  
小さな酒蔵だからこそ、できること。早生米は使わず、厳しい丹後の冬が本格化して美酒が造れる環境の整う年明けから、自分たちの目が充分に行き届く量だけを造ります。人の手と感性を頼りに、心を込めて造る弥栄の酒が「吉野山」です。

## 吉野山 特別本醸造

精米歩合 60% アルコール分 17度

澄みきった“冴え”、透明感のあるクリスタル。香りは穏やかで落ち着いている。キノコやナッツなど少し香ばしさを感じる香りや白玉粉の香り。土やミネラル。優しい甘みとひかえめな酸のバランス、アルコールのボリュームが口中に広がる。後半の苦味が全体をしめ、発酵バターやサワークリームのフレーバーがアルコール感とともに余韻をつくる。  
やや香ばしさを感じる香りと優しい甘味、ボリュームのあるアルコール感で飲みごたえのある辛口。醸造アルコール添加により味わいの要素はよりシンプルに、香りには香ばしさもあり、アルコールのボリュームで飲みごたえもある。繊細な味わいの料理からしっかりした味のものまで幅広く合わせていける。米だけの酒“純米”を求める声は大きい。確かに旨い。アルコール添加にネガティブなイメージを持つ人も少なからずいるのではないかと。しかしそんな日本酒が活躍するのがペアリング。色々な料理と寄り添えるので食中酒として向いている。そしてリーズナブルなアイテムが多い。これはけっこう大事。合わせられる料理の幅が広いので色々な要素が入る家庭料理に。普段食べている料理や日本酒の新たな表情が体験できるかも。(稲岡)

## 吉野山 超特選 大吟醸

京都府産 兵庫県産山田錦 100%使用 /  
精米歩合 50% 日本酒度 +5 /  
酸度 1.5 / アルコール度数 17.5度

ほのかに黄緑がかかった透明感のあるクリスタル。吟醸香といわれるフルーツ様な華やかな香りは控えめで落ち着いた印象。どこか葉っぱのようなグリーンな香りの爽やかさ、根菜や土っぽさミネラルを感じる香り。最初に感じるやさしい甘味にアルコール感もあいまってボリュームのある旨味が口中に広がる。後半に感じる苦みが全体をひきしめる。  
香りは上品で穏やかボリュームのある旨味を感じ、すっと切れる飲み口。しっとりとしたテクスチャと口中に広がる旨味は、高級な海の幸の旨味、脂と一緒に食したい。穏やかな香り華やかすぎない味わいはシンプルな調理法、素材そのままの旨味と寄り添い、料理お酒それぞれが引き立てあう。その土地で長く愛されてきた味はその土地の食材、調理法と間違いなく合わせられる。さらに、丁寧に造られた大吟醸にはちょっといい食材や丁寧に造られた料理を合わせるのもコツ。お手軽にちょっといい蒲鉾を合わせたり、買った白身のお刺身に本わさびやこだわりの塩で。松葉かや伊根ぶり、高級食材をシンプルに焼いたものやしゃぶしゃぶで贅沢に。(稲岡)





