



三宅彦右衛門酒造の「早瀬浦 純米吟醸」
(1合1,200円・税別)
若狭湾と三方五湖に囲まれた漁港町「早瀬」にある創業1718(享保3)年の老舗蔵が醸すお酒。辛口でお魚に合い、福井を代表する銘酒として人気が高い。

茨木産の平飼卵と山崎屋の削りたての鰹節で引いたお出汁の茶わん蒸しと季節の炊き合わせから始まる、廣のお料理。おまかせ料理(1万円・税別)のコースで味わえる「餅からすみの羹(みぞれ)仕立て」は、紅白の米の粒で揚げた餅の中に自家製からすみが入った椀物。京都・種茂商店の最中の皮にのせていただくマグロのタルタルや旬のお造りなど、どれをいただいても、そのおいしさに口福を感じてしまうはず。



飛石を歩いて入る店内には、和樫(わもみ)の一枚板のカウンターと、床柱で仕切られた個室があり、優雅な気分でおいしいひとときを過ごせる。おまかせ料理は7,000円(税別)〜。



匠の技

自家製からすみ

毎年、大將が自家製で作っているからすみは、塩加減から干し加減までこだわった逸品。日本酒との相性も良く、その味わいに感動し、また食べたいくなる。

季ごころ 廣 (ひろ)

茨木市別院町7-8
営/18時~23時(LO.21時)
日・月曜定休(12/27~1/1、1/4~1/6は休み。1/2・3は予約のみの営業)
※店内飲食は5%のサービス料を頂戴しています。
☎072-621-1068



**茨木への感謝を料理で表現
初春を祝う「餅からすみの羹仕立て」**

季ごころ 廣 大將 本元 悟さん

富山・魚津出身。高校卒業と同時に大阪ミナミの混川浅井で15年、料理人として修業。寿司処 廣の二代目料理長を経て、「季ごころ 廣」として現在の割烹スタイルに。



**境港から毎日届く旬の海鮮を
割烹と鉄板焼きで楽しめるお店**

調理している姿が見える割烹スタイル。キレイに磨かれた鉄板には料理への愛情が、店内のしつらいにはおもてなしの心意気が垣間見える。



「近所の皆さんに可愛がっていただけのお店にしたい」と、住宅街に店を構えた池端さん。鳥取県境港の食材に惚れ込み、毎日直送で仕入れている。この時期はアオリイカ、ふぐや蟹がおすすりだそう。お昼の「池輝御膳」は本日の魚料理に牛肉ステーキ、惣菜三品、大山豚の角煮などが味わえて1520円とお値打ち。夜は新潟の「ゆきつばき」を楽しみながら、3500円(税別)のコースでおいしいひとときを。



匠の技

てっぱん割烹 池輝 店主 池端 利信さん

母方の実家がすっぱん料理屋という料理人一家で育つ。リーガロイヤルホテル(中之島)の割烹で長年腕を振ったのち、4年前に茨木・玉櫛に「池輝」を開店。

もてなしの心

「実際に境港で食べていると思うよう、量も満足できるようにしたい」と池端さん。人数に合わせてフレキシブルに調整してくれるのがうれしい。



雪椿酒造の「ゆきつばき」(1合850円・税別)
12月にしぼりたての原酒、3月には濾したものの、6月には火入れをしたものというように5つの味わいが楽しめる新潟のお酒。料理に合わせておすすめを選んでくれる。

てっぱん割烹 池輝 (いけてる)

茨木市玉櫛2-18-3
営/11時~15時(LO.14時)、17時半~23時(LO.22時)
月曜・第1日曜定休(12/29~1/5まで休み)
☎072-637-7788



光栄菊酒造の光栄菊
(グラス500円、1合900円)
うすごりで、酸味が少しあり、シャープですっきりキレのある日本酒。牡蠣しんじょにはこちらが相性抜群で、お酒のアテの盛合せには「写楽」、お造りには「綿屋」がおすすめです。

「大人の居酒屋」がテーマの呉。店主の首藤さんが作る本格派の和の料理に女性客も多い。今城焼の器に盛りつけられたお造り(1400円)は、ひつまぎまぐろ、根室のウニ、炙ったカマスに口休めの泡ポン酢まで多彩に楽しめる。酒のアテの盛合せ(900円)は自家製の干しめいんたいや、くわいのチツブスが美味。牡蠣しんじょの白味噌仕立て(1500円)は磯の香りを感して味わおう。



JR千里丘駅にある呉。「カウンターでお客様に料理のご説明をしたり、喜んで食べていただいている姿を見るとやりがいを感じます」と首藤さん。料理に合う日本酒もアドバイスしてくれる(料金はすべて税別)。



匠の技

自家製干しめんたい

明太子の水分を抜くのに2週間、その後3日間干して完成する干しめんたい。最後に辛みが来るしっとりとした食感で日本酒がすすむおいしさだ。

和 呉 (わそら)

摂津市千里丘東3-7-21
マエノビル1F
営/17時~23時半
月曜定休(12/28~1/4まで休み)
☎072-623-7233
Facebook: wasora2014 Instagram: wasora2014



**丁寧な仕事で
愛される料理を**

和 呉 店主 首藤 一平さん

大分県出身。小学生の頃から料理に興味を持ち、辻調理専門学校卒業後、和食店や居酒屋等でキャリアを積み、6年前に自身の店「和 呉」をオープン。

**日本料理と
お酒の話**



木下名酒店株式会社
代表取締役 **木下 靖雄さん**

シニアソムリエ(日本ソムリエ協会認定)、日本酒学講師(S.S.I認定)、SAKE DIPLOMA(日本ソムリエ協会認定)などお酒にまつわる高度な資格を多数有する。

日本料理との相性も良い「日本酒」についてのお酒のフロに教えてもらいました。

日本酒の発祥

正確な日本酒の起源というのは、諸説あります。米を原料とした酒の最古として考えられているのは、弥生時代。口の中で米をよく噛み、唾液に含まれる酵素で糖化させてから吐き出し、自然発酵させて作る「口噛み酒」が始まりの一つとされています。奈良時代には朝廷が内部で酒造りを行い、やがて作り手や技術が外部へと流出。平安時代以降、奈良菩提山(ぼだいせん)正暦寺(しょうりやくじ)で、寺院のお坊さんが造り始めた僧坊酒(そうぼうしゅ)が広まり、民間においても酒造りが盛んになったのです。

和食との相性

昔から造り酒屋の近くには、みそや醤油のお店がよくありました。その他お酢やお出汁など、日本の伝統的な調味料を使う和食に合うよう、日本酒は作られてきた背景があります。ですので、日本料理との相性が良いのも必然であり、むしろ日本酒がそれら和食に合う「最高の調味料」とも言えるのではないのでしょうか。



City Life TV
シティライフTV で検索

編集部みづが「日本酒」について学んできた動画はコチラ



取材協力 **木下名酒店**
吹田市津雲台1-1-30-102 TEL.06-6871-4636
阪急南千里駅前トナリエ1F https://www.kinoshita-meisyu.com

※新型コロナウイルス感染症対策は店舗ごとに実施しています。また、新型コロナウイルス感染拡大により、予告なく営業時間・定休日に変更になる場合があります。