明石鮓のウニの食べ比べ

※「ウニの食べ比べ」「セイコガニ」はおまかせコース(11,000円)に含まれる。

趣向を凝らした寿司と肴で至福の時を過ごす

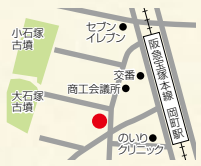
箕面や北新地で腕をふるっていた店主が「自分の目が届く範囲の店をやりたい」と、カウンター8席の店を岡町に構えた。厳選した良質のネタは勿論のこと、細やかな技が光る寿司は各界の著名人など多くの人を虜にする。名物「ウニの食べ比べ」は、クセのない北海道産と磯の香りを感じられる淡路島産が並び、ウニの味を際立たせる炭塩でいただく。

加藤吉平商店の
梵 艶純米吟醸
(1,100円)

華やかな香りを有し、やや甘めの味わいはまさに艶っぽい印象を与える。後口のキレが驚くほどよいので食中酒に最適。

「セイコガニ」は、今しか食べられない冬の味。旨みのあるカニ身、濃厚な内子、プチプチとした外子は酒のアテにぴったり。

明石鮓(あかしずし)
豊中市岡町北1-4-11
エムエス岡町ビル 1F
営／17時～(予約に応じて時間変更あり)
月曜定休(12/30～1/4は休み)
06-6858-0041
Instagram@akasi_sushi_okamati



鮨こにしのうなぎと本マグロ(中トロ)

鮮度抜群のネタを旨味引き立つ食べ方で

優しい人柄の夫婦が営む町寿司屋は、地元の常連客に愛され続け今年で創業20年。中でも、大間産の「本マグロ(中トロ)(600円)」は脂が乗って口溶け抜群で、食べた後の余韻がたまらない。また「うなぎ(400円)」はタレではなく岩塩を添えることで、うなぎ本来の旨味を引き立たせるのがこだわり。ネタとシャリとのバランスも絶妙で、随所に職人の技が輝きを放つ。

南部酒造場の
花垣 超辛純米
(グラス700円)

良い水と良い米に恵まれた、福井県の歴史ある酒蔵。軽くてキレのある超辛口ながら、米のうま味はしっかり。

旬の白子にほどよく火を通した「白子しょうゆ焼き(800円)」。ほんのり甘い特製しょうゆの香りで、お酒との相性も抜群。

鮨(すし) こにし
吹田市内本町2-1-10
営／ランチ11時半～14時、
ディナー17時～22時
木曜定休(年末年始は未定)
06-6382-1151
http://sushi-konishi.com

安兵衛すしのたいと数の子

大学生から家族連れまで地元に愛される大衆寿司店

創業から40年あまり地元で愛される大衆寿司店。1貫100円台のネタが並ぶリーズナブルさが魅力で、地元の大学生から家族連れまで、幅広く人気を集めている。新鮮なネタは、粘りが少なく、旨味が整った寝かした米で握る。「数の子(400円)」は程よい塩加減が日本酒にピッタリ。プリプリとした歯応えがおいしい「鯛(350円)」も噛むほどに味が広がり、お祝いの日に味わいたい2貫。

その日使い切る分しか仕入れない食材は新鮮そのもの。「活けあじのお造り(980円)」も臭みは一切なく、程よい脂が食欲をそそる。

呉春株式会社の
呉春(ごしゅん)
(1合 650円)

池田市では有名な地元の銘酒「呉春」。フルーティーな甘みとすっきりとした味わいで料理の味を引き立てる。

安兵衛すし(やすべえ)
池田市石橋2-12-11
営/16時～23時(LO.)
無休(12/31～1/3は休み)
072-761-2476

寿司と日本酒の「米印」

寿司と良く合う「日本酒」について、その発祥や相性の良い理由などを、お酒のプロに教えてもらいました。

日本酒の発祥を教えてください。

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。

現在のような「清酒」となったのはいつ頃ですか？

奈良時代に朝廷が内部で酒造を行っていたのですが、やがて作り手や技術が外部へと流出していきました。そして平安時代以降、奈良菩提山(ぼだいせん)正暦寺(しょうりゃくじ)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。

なぜ寿司との相性が良いのでしょうか？

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、お寿司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でしょうか。

寿司に合うお酒の種類は何ですか？

新鮮なネタの旨味を邪魔しない、超辛口のお酒がおすすめです。基本的に「日本酒度」というものがラベルに記載されているのですが、+2～3度であれば平均的な辛口で、その数値が高いほど超辛口となります。いずれにせよ、あくまでお酒は料理の引き立て役です。その辺りも知識として持っておくと、より美味しく、そして楽しくお寿司を味わえると思います。

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。

編集部みづが「日本酒」について学んできた動画はコチラ

City Life TV
シティライフTV で検索

取材協力
木下名酒店
吹田市津雲台1-1-30-102
阪急南千里駅前トナリエ1F
TEL.06-6871-4636
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・定休日が変更になる場合があります。