

シニアの性特集 世界一のEDドクターがあなたの悩みを一刀両断!

熟年の生と性を刺激する知的な好奇心マガジン
MAGAZINE of ADULT SEX

おとなの流儀

Vol.16
歴史人2月号増刊

名医が緊急提言!
がんにならない
11の生活習慣

カリスマ達人直伝!
懸賞に当選して
一攫千金を
狙う技術

田原総一郎に聞く
介護と老後の愛

気取らない 寿司呑みの極意

巻頭特集

松方弘樹と味わい尽くす
寿司の王様!
マグロさんまい

居酒屋使いが通の証!
立ち食い寿司で
ちよいと一杯

寿司を肴にグッと飲みたい
ドンピシャの
日本酒10選

シニア男性が直面する
夜の不安&疑問を解決します!

互いを旨くする組み合わせの妙

日本酒で寿司を より旨く食べる流儀

日本酒に合う食事と言えば和食。特に日本酒は繊細な刺身の味を引き立たせる。とは言っても刺身定食では風情がない。そこで寿司である。寿司と日本酒、互いの味を存分に楽しむ組み合わせを唎酒師の寿司職人に聞いた。

気取らない 寿司呑みの極意

旬のネタを肴に一杯! よくぞ日本に生まれたる ●PART. 5

唎酒師の資格を持つ
大将が選んだ
“寿司に合う日本酒”

かつば巻き
×
貴
山麩純米

八子
×
新政エクリ
純米原酒

中トロ
×
鳳凰美田
吟醸しぼりたて

海老、帆立
×
日高見 弥助
純米吟醸





すし初

東京都江戸川区江戸川4-25-7
 営業日: 30~13:30 / 17:30~23:00
 休日: 月曜(祝日の場合は火曜定休)
 ☎03-3652-2704
 都営新宿線「一之江駅」A2番出口 徒歩10分
<http://www.sushi-hatsu-ichinoc.com/>

酒の個性が寿司ネタの奥に潜む
 さらなる旨味を引き出させる

日本酒には個性がある。寿司ネタにも個性がある。その持ち味が調和した時、舌の上では至福この上ない味の協奏曲が奏でられ、鼻腔に抜ける互いの風味の共演が始まる。

「そんなひと時を楽しんでいただきたいので、ウチでは食中酒を中心に揃えています」

こう語るのは調酒師の資格も持つ寿司職人、鹿野亮さん。東京は江戸川区の住宅街に店を構える「すし初」の大將だ。

「寿司の味を楽しもうと思うのであれば、最初は味も香りも軽いものから始め、徐々にコクのあるものへという順が良いと思います。人によって好みもあるとは思いますが、寿司も味が淡白なネタから順に食べていくと調和のある味わいを感じることができそうです」

日本酒をうまく合わせると、一角では感じられない寿司ネタの奥底に潜む旨味を引き出してくれるのだという。鹿野さんが勧める八つの選択を参考に、自分好みの組み合わせを探求するのかもしれない。



本まぐろ赤身
 ×
 寒紅梅
 純米山田錦100%



白身
 ×
 飛露喜
 特別純米 生詰め



いか
 ×
 陸奥八仙いざりび
 特別純米



小肌
 ×
 宝剣
 純米しぼりたて