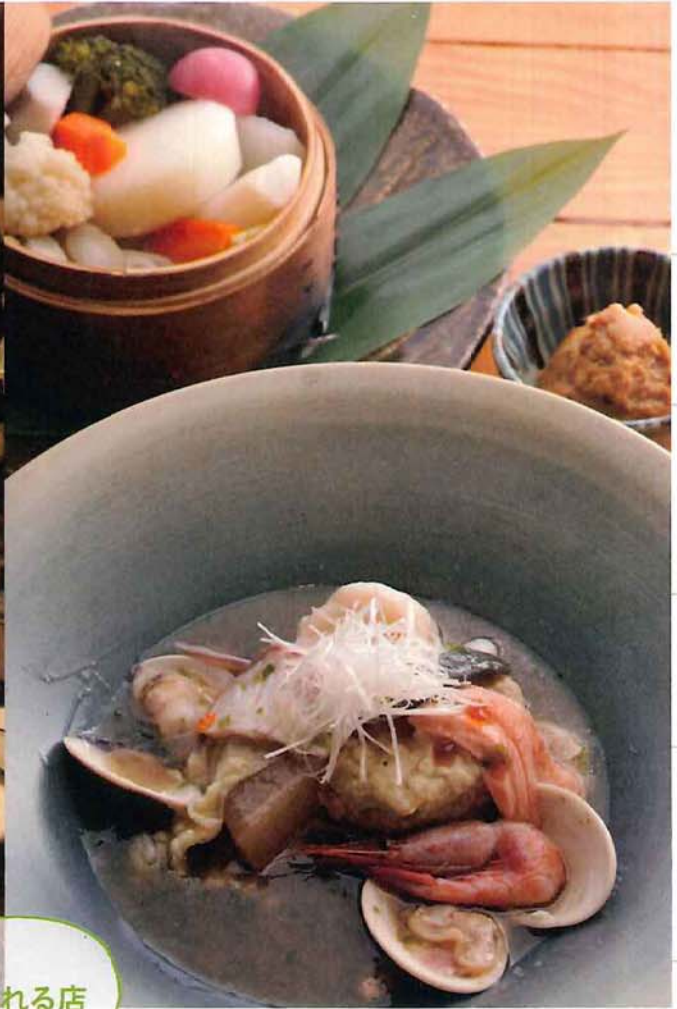


旨味が濃いから調味料ともマッチングするんです



食べられる店

きさくな 希酒喰肴 鈴や 武蔵中原店【武蔵中原】  
→川崎マップA-0

築地仕入れの鮮魚と川崎産の野菜や原木しいたけをふんだんに用いた和食処。仕入れ状況で料理が日ごと変わるのも楽しみ。写真は、ふろふき大根の揚げ出し 魚介あんかけ880円～（魚介で値段変更あり）、山田農園のせいろ蒸し880円。豊富な地酒とも相性抜群。●JR南武線武蔵中原駅から徒歩2分。11時30分～13時LO・17時30分～23時LO、日（連休の場合は最終日のみ休、12月30日～1月4日）休。川崎市中原区下小田中1-6-2 ☎044・740・3458



野菜も魚も鮮度が第一  
使う分だけ、毎日仕入れる

「宮前区は畑が少ないけど、レベルは高いんです。だから、俺も負けてられないんですよ」

蟹江さんが朝仕入れた野菜は、即座に仕込みへ。本日の大根はまず、鱈節と昆布の出汁で4時間炊き、しみにしみに。さらに、衣を付けて揚げ、そこに築地仕入れの魚介をたっぷり加えたあんをジュツとかけた。衣はサクッ、噛めばじゅわわっと、魚介と和出汁の旨味が大根の香味と絡み合い、酒が進む味いだ。「山田さんの大根は噛むほどに旨味がしっかり出てくるんです。前に大根を牛フイレに見立てて赤ワインで煮て、フォアグラを載せたことがあるんですけど、調味料を入れても素材の旨味を損なわずに、うまくマッチングするんです。頼りない味の大根では、こういうことはできないですね」さらには、野菜のせいろ蒸しも登場。普段はていねいに行うアクとりも、ここでは野菜の旨味と捉えてそのまま蒸し上げた。すると、大根の甘みがグングンと口中に広がる。添えられた日替わり味噌（この日はショウガ味噌だった！）と合わせれば、旨味が増幅。手間をかけすぎない、をキーワードに、いろんな食材と組み合わせ、和食、洋食を学んだ料理人たちの独創的な遊び心を取り入れ、料理の幅は無限に広がるよう。「うちは豪快がテーマですから」と、大皿で野菜がどんと盛られるのも嬉しい限り。