

# オリジナル日本酒、鮎

こんにちは。山水閣縁の下の力持ち、清掃スタッフの人見由加里です。今日は、食事に合う日本酒（渡邊酒造）と、天然鮎（林屋川魚店）をご紹介します。

## 渡邊酒造

自然のとても豊かな、芭蕉も深く愛したと言われる黒羽にあります。澄んだ空気と雄大な山の景観を一望しながら、さっそく中へとお邪魔させていただきますことに。



ご主人の渡邊さん

## 「旭興」



迎えてくださったのは、5代目蔵元の渡邊英憲さんです。

そのご主人と「山水閣オリジナル日本酒」を開発中です。コンセプトは『一昔前の吟醸酒を今の技術でつくる』。まさに山水閣のレトロモダンな雰囲気にぴったりなものです。

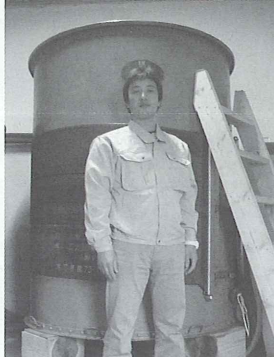
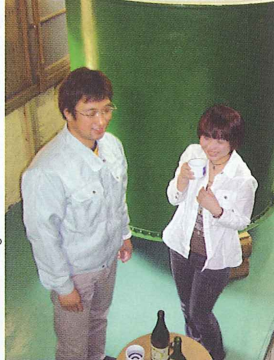
今の吟醸酒は、香りが高く、あまり食事向きではありません。そこでご主人は、昭和を意識した酒造りに力を入れ、香りにこだわらない、食事に合う酒を造ろうと思いついたのです。

オリジナル吟醸酒は、手間を惜しまずに、じっくりと搾り出すため、雑味が出ません。日本特有の、酒をあたためて飲む文化を大事にしたい、と話すご主人の目はとても熱く、日本酒への情熱がビシビシと伝わってくるほどに輝いていました。

黒羽のおいしい空気と水に加えて、こんなにご主人の深い愛情がこめられた日本酒が美味しくならないはずがありません。

先行予約承ります。

\*数量限定！ 渡邊酒造&山水閣共同開発  
爛してうまい！和食に合う吟醸酒  
「山水閣オリジナル吟醸酒」  
720ml 2,000円(送料別)



## 林屋川魚店

一見、川魚店とは思えないほど、とても広くて綺麗なお店です。

まず林屋にきたら、加工場で働く人たちの姿を是非見て下さい。

流れる作業と鮮やかな手つき、なによりもその真剣な表情に思わず見入ってしまうこと間違いなしです。

林屋2代目店主の小林博さんは、天然の鮎に誰よりも熱いこだわりを持っている方です。

天然の鮎は、養殖の鮎よりも脂身が少なく、さっぱりとしていて、香りにも明白な差があります。

さらにご主人は、鮎の味をアップさせるために一工夫しているとのことですが、これは秘伝の技なので、教えていただけませんでした。

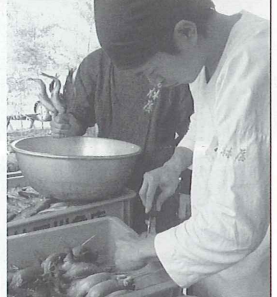
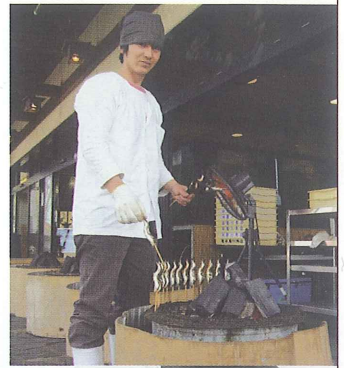
特別に子持ち鮎を焼いてもらいました。焼きたての鮎にかぶりつくなんて初めての経験です。脂身の少ないホクホクの身は、ぎゅっと引きしまり、程よい塩味が鮎本来の旨みを引き立たせてくれています。結構ボリュームがあるのに、まったく飽きのこない美味しさ。

天然鮎を肴にちょびちょびと日本酒を傾ける。そんな、ちょっと贅沢な夜が似合う大人の女性になりたい…。

情熱を持った職人たちが、丹精込めて造った最高の地酒と最高の鮎。

那須の優しい自然が惜しみなく活かされた、山水閣オリジナルの晩酌はいかがですか？

- \*天然鮎ひらき 5尾入り 1,500円
- \*天然鮎甘露煮 5~6尾入り 1,300円



ご主人の小林さん



## 施設研修に行ってきました。

4月入社社員の見聞をひろめるために、施設研修を実施しました。お客様からも人気の高い各施設様でしっかりと勉強してきました。これからも、より良い情報を発信できるように日々努力していきます。

那須高原私の美術館様、那須ティベア・ミュージアム様、那須オルゴール美術館様、穂葉アンティークジュウリー美術館様、那須スタンドグラス美術館様、ご協力ありがとうございました。

