



栄
ひつまぶし名古屋 備長 ラシック店
 ひつまぶしなごや
 052-259-6703
 名古屋市中区栄3-6-1 ラシック
 7F 11:00~15:30 (L.O. 15:00) 17:00~23:00 (L.O. 22:00)
 不定休 日・祝 休 月・火 休 水・木 休 金・土 休
 ひつまぶし ¥3,500 あり 地下鉄東山線 栄3丁目駅より徒歩1分 できれば予約を
 禁煙
www.hitsumabushi.co.jp



中村公園
味波 豊国店
 あじなみ とよくにでん
 052-482-2341
 名古屋市中村区豊国通2-11-1
 月~土 11:00~14:00 (L.O. 17:00) 17:00~23:00 (L.O. 22:00)
 日・祝 11:30~15:00 (L.O. 14:30) 17:00~22:00 (L.O. 21:30) 火・第3水(祝日の場合は営業) 共水ひつまぶし ¥3,500 あり 地下鉄東山線 中村公園駅6番出口より徒歩2分 できれば予約を
 4822341.com



栄
日本料理 伊勢
 にほんりょうりいせ
 052-955-6137
 名古屋市中区錦3-15-30 アパホテル名古屋錦 EXCELLENT内 5F 11:30~15:00 17:00~22:00 (L.O. 21:30) 無休
 ひつまぶし ¥3,500 なし 地下鉄東山線 錦3丁目駅2番出口より徒歩1分 できれば予約を HP gc-nagoya.net/ise



名古屋のごちそう ひつまぶし 鼎談。

旨さのヒミツを 名古屋めしの代表として、すっかりおなじみとなった“ひつまぶし”。地元はもとより全国からも客が訪れるという名店3店に、その旨さのヒミツを大いに語ってもらった。

赤々とした炭火の上でジュッ音を立てて焼けるウナギ。モクモクと立ちこめる煙とともに香ばしい匂いがパツと広がる。こんな板場で毎日ウナギと格闘する調理人だからこそ、語られる言葉には重みがある。その声にとくと耳を傾けてみよう。

調理人が口を揃えるウナギ焼きの奥深さ

「串打ち3年、裂き5年、焼き1生。こんなフレーズを聞いたことがあるという人も多いのでは。ウナギの調理技術を習得するのは、それほどまでに難しいということの例えだが、今回紹介する3人の調理人口を揃えてウナギは奥が深い」と語っている。いったいウナギのどが奥深いというのだろうか。味波・小林さん、焼く人によって、まったく味が変わってしまうのがウナギの奥深さ。「焼き一生」という言葉の通りだと実感します」



ひつまぶし名古屋 備長 ラシック店
 統括店 伊吹隆 さん

店が変われば焼き方も変わる

3人が口にするのがウナギを焼くことの奥深さ。焼き具合によって、味わいはまったく違ったものになるという。では、3人はウナギを焼く時、何に気を付けているのだろうか。

備長・伊吹さん「ウナギは、大きさは脂の量、皮の軟らかさなど、一匹一匹個性が違います。炭のバランス良く置いて空気の流れをコントロールして、香ばしくシューシーに焼き上げます」

味波・小林さん「ウナギの臭みが残らないよう、しっかりとじっくり焼いています。焼き上がりが近づいたところで、赤酒というみりん

そのまま、薬味、だし 旨い食べ方はどれ？

ひつまぶしといえば、一膳目はウナギをそのまま、二膳目は薬味を加えて、三膳目はだし茶漬けで、と3通りの食べ方が楽しめるのが特徴。3人にとの食べ方が好きか聞いてみた。

伊勢・渡部さん「香ばしい、味、歯ごたえとウナギの本当の旨さが味わえるのは一膳目です」

備長・伊吹さん「薬味のネギとワサビを入れた二膳目が好きです。さっぱりと食べられます」

味波・小林さん「良いウナギを使っているので、シンプルに味が分かる一膳目がおすすめてです」

をかけます。そうするとキャラメル状にコーティングされ、パリッと仕上がります」

伊勢・渡部さん「素焼きをした後、酒を振ってから蒸して、また酒を振ってから焼いて仕上げます。酒を振るのは、臭みを消してうま味を出すためです。日本料理の手法を使いました。試行錯誤の末、ようやくたどり着きました」

同じウナギを焼くという工程でも、三店三様。であることがお分かりいただけただけではないか。それぞれを食べ比べてみて、個性の違いを感じるのも一興だ。



味波 豊国店
 あじなみ とよくにでん
 店長 小林紀雄 さん



日本料理 伊勢
 にほんりょうりいせ
 総料理長 渡部正治 さん



\ with /
もうひと品

\ with /
お酒

だしと薬味

たれ

切り

こだわり



白焼き

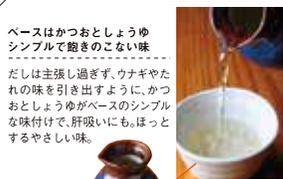
¥2,700

柔らかいウナギを選び、ふっくらと焼き上げる。焼いている途中にみりんをかけるのが、備長ならではの特徴。これどうなぎが、さっぱり、甘く、香ばしくなる。白しょうゆとワサビを付けていただく。



ひつまぶしの濃い味にはまるやかな日本酒で

味に丸みがあり米の旨さが味わえる純米酒「澤屋まつもつ」(300mlボトル¥1,200)。後味の良さを追求した一本で、味の濃いひつまぶしとの相性も良い。



ベースはかつおとしょうゆシンプルで飽きのこない味

だしは主張し過ぎず、ウナギやたれの味を引き出すように、かつおとしょうゆがベースのシンプルな味付けで、肝吸いにも、ほっとするやさしい味。



さっぱりさらしネギでシャキシャキ感を楽しむ

薬味はさらしネギとワサビの2種類。ネギは水にさらすことで、辛みをとり、独特の甘みとさっぱり感を出す。シャキシャキした食感がアクセントに。



最高級材料でトロッと仕上げる

材料は、しょうゆとみりん、砂糖と至ってシンプル。といっても、しょうゆには愛知県産の最高級たまりを使用など、材料はどれも一級品。それを、みたらしのたれのようにトロッと仕上げている。



パリッとジューシー炭の香ばしさを存分に

脂のうま味を中に閉じ込め、パリッとジューシーに焼き上げるのが備長流。炭火の灰を浴びたウナギの香ばしさは「たまらない」のひと言。

POINT 焼き場はガス張りなので、職人の技を間近に見ることが出来る。



職人が素材と炭との対話を重ね一本一本丁寧に焼き上げる

ウナギを焼いていると細胞が開く瞬間があり、そこでたれをつけると、味がギュッとしみ込むという。調理人はウナギや炭の状態に常に気を配り、最高のタイミングを見計らっている。まさに食材と炭との対話によって生まれた逸品だ。



伊勢鰻巻き

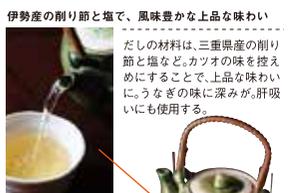
¥3,300

たれの染みたごはん、たれで焼いたウナギ、ネギ、キュウリ、卵、ワサビを巻いたのり巻き。ワサビがピリッと効いてさっぱりとした味わいに、ひつまぶしとはまた違ったウナギのおいしさが味わえる。



食事の締めには飲みやすい日本酒を

伊勢のおすすめは、石川県白山市の車多酒造で製造された純米酒「五瀬」(1合¥1,050)。まろやかで、くびくびりける、飲み飽きない旨が特徴。



伊勢産の削り節と塩で、風味豊かな上品な味わい

だしの材料は、三重県産の削り節と塩など。カツオの味を控えめにすることで、上品な味わいに。うなぎの味に深みが、肝吸いにも使用する。



鮮烈な香りで病み付きに東京やげん砲の粉山椒

薬味は粉山椒、ネギ、ワサビの3種類。中でも山椒は東京浅草の「やげん砲七味唐辛子本舗」と提携し提供。鮮烈な香りがウナギの旨さを引き立てる。



1カ月熟成させた甘くてまろやかな味

「伊勢」という店名にちなんで、調味料や米、魚などは三重県産を使用。たれは、伊勢のたまりしょうゆのみりん、氷砂糖などを混ぜ、甘めの味付けに。1カ月間寝かせることで、まろやかな口当たりになる。



焼き上がりはカリッフワッホン

素焼きをしてから蒸すことによって、表面はパリッと、中はフワッと焼き上がる。渡部料理長曰く「口の中にフワッとうま味が広がります」。

POINT ホテルの中という場所柄、ルームサービスでも味わうことができる。



三河一色産のウナギを厳選素材のうま味を引き出す技

産地にこだわり、すべて三河一色産のウナギを仕入れている。日本料理の世界で30年近くのキャリアを誇る渡部料理長が、その素材の良さを引き出すべく、日本料理の技法を駆使し、絶妙の食感を実現させた。



共水うなぎ釜飯

¥3,500

もともとは釜飯屋としてスタートした味波ならではの逸品。たれが染みたごはんの上に、細かく刻んだウナギをのせて、炊き上げる。たれの特徴「食中酒」と知られ、ウナギの味を引き立てる。



うなぎの味も引き立つ後味のキレが良い日本酒

名勝桂浜にほど近い高知の蔵元で造られた清酒「酔殿」(1合¥700)。穏やかな香りと後味の良さが特徴の「食中酒」と知られ、ウナギの味を引き立てる。



ウナギの旨さを引き立てるあっさり味のだし

だしは、昆布とカツオなどでとったもの。共水ウナギを持つ旨さをそのまま際立たせるため、主張しすぎないよう、あっさりとした上品な味付けに。



鮮烈な香りで病み付きに東京やげん砲の粉山椒

薬味は刻みのり、ネギ、ワサビ、大葉の4種類。細かく刻んだ大葉を入れると風味が増し、さっぱりとした味わい。ウナギとの相性も抜群。



50年以上にわたって注ぎ足された伝統の味

材料には、しょうゆやみりんなどを使用。味付けは甘めだが、サラツとしてあっさりいただける。創業当時から注ぎ足し、注ぎ足されてきたこの伝統の味は、焼き場すくすく脇の大きな瓶で眠っている。



赤酒を振りかけパリッと仕上げる

白い身が焦げて始めてふりかけなのが赤酒と呼ばれるみりん。ジュッと音がして、艶とてりが出る。この工程が、独特のパリッと感を生み出す。

POINT 盛りつけは、おひつめは陶製の器に、高級感を出すための演出。



“幻”の共水ウナギが名古屋で唯一味わえる

清らかな大井川の伏流水で育てられ、その旨さは天然ウナギにもひけをとらないといわれる「共水ウナギ」が食べられるのは、全国でわずか30店ほど。名古屋ではここだけだ。身が締まっていながら、適度に脂もついでいて美味。

— 備長 —

— 伊勢 —

— 味波 —

前ページでも紹介した通り、焼き方ひとつとっても、三店様のごこだわりが、ここでは、さらに細部にわたって、「うちの店ならではの」というこだわりを徹底的に迫ってみる。同じひつまぶしでも、各店独自の味わいがある。きつと自分好みの味が見つかるはずだ。

3店のひつまぶしの『こだわり』を掘り下げ