

北陸 金沢

地酒は夢への誘い水
わざわざ惚れに来るがよし
舞台は金沢 さあ開演

上：名物ふりはりしゃぶの宴
1人前 3,800円 (2人前のご注文より)
下：のど黒一本塩焼き 2,480円
左：じわもんづくし 1,480円

金沢といえば、言わずと知れた海鮮処。寿司や割烹料理のメッカである。金沢港は目と鼻の先にあり、日本海の活魚をおしげもなく味わえる。しかし、カウンターの寿司屋となれば、心おきなくゆつくりとした時間を過ごすのは難しい。割烹となれば、敷居に背筋を伸ばすような、ちよつとした緊張感に構えざるを得ない。「魚匠庵」は両者の良いエレメントを併せ持ち、そしてくつろがせてくれる寿司割烹だ。金沢駅からほど近く、タクシーでアクセスしやすいのも嬉しい。

木造の屋敷は、どことなく懐かしさを感じさせる。網のかかった大きなガラスの浮き玉が点在し、漁師町の景観にリンクする。夜ともなれば燃え盛る漁り火にも迎えられる。

店内へは、幻想的な光を放つ和紙の回廊を通り抜けることとなる。大きくL字を描くカウンター、その上空には行燈のやわらかなライトが灯り、趣ある解放感を与えてくれる。落ち着いたBGMが、一層心地良さをプラスしている。一番目に飛び込んでくるのが、お宝・財宝の輝きを放つ、サクサクとディスプレイされた鮮魚。無言で、どうだどうだとアピールしてくる。店長自ら毎日必ず市場に出向き、仕入れをしているそう。

カウンターに座り、目前で繰り広げられる板前仕事のライブを楽しみながら、地酒をクイッとやるのが格別。生簀の中から自らチョイスした地魚を刺身にしてもらい、まず最初の肴にするのも良い。

マストで味わっておきたいのが「のど黒」である。刺身や寿司でも良いが、ここは是非塩焼きをオススメしたい。切り身ではなく、尾頭付きの特大が堂々とお出ましする。ヒレ・尾に丁寧に施された化粧塩が美しい。ふくふくと鼻腔をくすぐる甘い香りが咲きこぼれている。ちよつと箸を入れただけで、まるで湧き出す泉のようにじんわりと脂が溢れ出す。煌めくエキスを滴らせながら口に含めば、旨味をグツと蓄えた白身に悶えてしまう。舌が喜んですぐさまホロリと儂く姿を消す、芸術にも等しい寸劇を魅せてくれる。

そして北陸の冬といえば、ブリも忘れてはならない。天然もののブリを、しゃぶしゃぶで頂くことができる。湯気で視界を曇らせ鍋をつつく。それを楽しむにうつつつけの、簾のかかった半個室が多く準備されている。掘りごたつで足をのばしつつ、至福の安堵感に浸ることができる。

金沢を舞台に繰り広げる、ゆらり旅の1コマにうつつつけの寿司割烹。
菊姫、加賀鳶、手取川：グイ飲み片手に、ほろり「金沢」に酔いたい。



ダイヤモンドの光を放つ鮮魚を目の前に、のど黒を頬張る極上の1シーン。ついつい冷酒が進んでしまう



毎朝、近江町市場で魚を買い付ける新保店長



フードアナリスト 雅珠香 / ASKA
プロフィール ■ 1982年、石川県出身。北陸の食の魅力発信。全国・世界に向け勢力的に活躍中。感受性豊かな洞察力と、臨場感に富んだ文章に定評がある。新聞・雑誌にて食に関する執筆。食ベログ石川県・注目度No.1レビュアー。北陸自動車道・尼御前SA下り売り場プロデュース。その他、商品開発、メニュー開発を手掛ける。2007年度、北國フォトクイーン。

フードアナリストとは？
「フードアナリスト」とは、食のニュースを発信し、食のトレンド情報を解説する専門家。
(社)日本フードアナリスト協会が認定する検定資格で、難易度により4級、3級、2級、1級が設定されている。資格取得者は、全国で6000名を越えており、年4回実施される検定試験の受験者数は毎年増加中。
www.foodanalyst.jp/

イベントインフォメーション
「金沢まいもん寿司」を東京・渋谷で味わう
■ 場所：渋谷駅東急東横店 東急フードショー地下1階 デモンストレーションキッチンにて
■ 日時：10月21日～11月3日 10時～21時(イトイン11時～)
北陸の海の幸を握りにし、魚匠庵の姉妹店「金沢まいもん寿司」を渋谷にお披露目致します。のど黒の押し寿司・珠洲塩いなりなど握り寿司以外にも美味しい逸品をご用意しております。イトイン&テイクアウトタイプの催事です。
■ お問い合わせ：TEL 076-240-6060 (エムアンドケイ)



SHOP INFORMATION
石川県金沢市駅西新町 3-13-17
TEL 076-231-1144
☎ 0120-2-86037
www.maimon-sushi.com/gyoshoan
11:00～15:00 (L.O. 14:30)
17:00～22:30 (L.O. 22:00)