

# 鮭処 あさの川

2016年  
7月オープン

名店の心を受け継いだ  
花街の鮭処で至福の時を。

## 風

情溢れる主計町の入口で今夏暖簾を掲げた注目の鮭処。店名は、昨年閉店した名店「小松弥助」の大将・森田氏が命名。店主の乙部友寿さんは、仕込みやシヤリ、煮切りの味付けなどのアドバイスはもとより、一番大切な鮭の心〆を森田氏から学んだという。「お客様への感謝の気持ち、一貫一貫に心を込めて握ることの大切さをご指導いただきました。カウンターでゲストをお迎える自分自身を食べに来て頂くような気持ちでおもてなししています」

海苔は築地、酢は京都から仕入れ、米は鮭用に開発されたものをブレンド。最良の素材を追求するのは「自分たちが本当に美味しいと思うものをお出ししたい」との一心から。魚介も地物を中心に全国から選りすぐり、手を掛け、心を込めた一貫を供する。それでもなお、気取らない雰囲気、心地良く、また訪れたくなるのだ。



金沢市主計町2-13 ☎(076)222-1114  
営/11:30~14:00(L.O.)、17:30~21:30(L.O.) 休/水曜  
席/カウンター7席、1階個室テーブル4席、2階座敷10席 ※全席禁煙 P/なし ●予算/昼3,780円~、夜12,960円~

右/マグロの山かけにウニを取り合わせた「白山」。左/「うなぎきゅうり」。いずれも「小松弥助」で言わずと知れた品だ。巻物の海苔は、上品な磯の香りが特徴的な最高級「こんとび」を使用した特別な逸品。



名店の  
あの品々も



乙部友寿さん  
1974年、能美市出身。18歳から料理一筋に京都で修業を積み、県内で約20年の経験を経て同店の店主に。



2階の落ち着いた座敷席。10名までの団体で利用できるのも嬉しい。1階にも4名までのテーブルの個室席あり。



森田氏の精神を受け継ぎ、乙部さんの心が込められた握りの一例。大極焼の器に盛られ目にも鮮やか。手前からヅケマグロ、イカ、コハダ、甘海老、キジハタ。