

かど屋うなぎ便り

2011 7月発行

坂東太郎との出会い

今春の企画「うなぎ坂東太郎」は、3月から3カ月間・限定数でしたが、大変好評で5月分は4月の内に予約で完売でした。ありがとうございました。

「うなぎ坂東太郎」は、全国のうなぎ通が絶賛する有名なブランド鰻です。関東平野を流れる利根川の通称からその名をとった養殖うなぎで、利根川の天然うなぎに近い味を目指して育てられたうなぎです。千葉県銚子の(株)忠平さんが養殖されています。

北海道では食べられない坂東太郎をかど屋のお客様にも楽しんで頂きたいと思い、昨年春、忠平さんをお訪ねしました。

忠平さんは5代続く利根川の川漁師さんです。東京の名店「野田岩」さんに長年天然うなぎを納めていた方で、現在は天然うなぎはもちろん、シラスを獲って全国の養殖池に卸しています。さらに自ら養殖を手掛け、うなぎを仕入れる鰻問屋をし、蒲焼の加工品も作る、東京で直営店も



忠平さん 5代目

経営する。正にうなぎの全てを知る方です。

伺ったときに「今朝獲れたシラスだよ。」と見せて頂きました。

シラスはキロ単価で取引されます。近年はシラス不漁でキロ当たり百万円を超えることも珍しくありません。シラスは、売買の時は、「キロ当たり〇千匹」というサイズで表現するそうです。ではその「〇千匹」はどうやって決めるのでしょうか？

サンプルをとって計るのかと思つたら、なんと実際に数えるんです！売る方も買った方も。驚いたら「当たり前でしょう。」と言われま



ました。バケツ一杯で百万円！千匹違えば大変な差になりますものね。貴重品です。もし池で病気が発生したらそれが全部パーになる。養殖池の皆さんのご苦労を感じます。さて坂東太郎ですが、欲しいと言つてすぐ買えるわけにはありません。数が少ない上に、忠平さんが直に店を見て認めた所にしか卸しません。「ぜひ札幌に来て下さい。」とお願ひして帰って来ました。そして冬に忠平さんが店に来て下さいました。うなぎを食べて、「お宅なら坂東太郎を



6代目の息子さんも既に入社しています 忠平さん6代目



シラス

美味しく出して頂けるでしょう。春に少ししか出してあげられないけど、それでも良ければ。」と言つていただいた。春の企画が実現しました。皆様にご好評をいただき、来年も続けることが決まりました。来春もよろしくお願ひ申し上げます。

「坂東太郎」をご希望のお客様がいらつしやいましたら、裏面のシートでご連絡先をお教えください。来年ご案内を差し上げます。

うなぎしゃぶしゃぶ

忠平さんがいらした時、当店の焼きじめを食べ、「これはイイ！」と褒めて下さいました。

鰻の素の味が楽しめるこの焼きじめ、20年近く出している自慢の商品なのにどうも人気が出ません。そんな相談をしたら「うなぎしゃぶしゃぶを作れば?!」この焼きじめがあるならすぐ出来るよ。このまましゃぶしゃぶにすれば良い。」と背中を押してもらいました。

実はうなぎしゃぶしゃぶ、前にTVで紹介されて興味を持っていました。早速試作に取り掛かりました。包丁の入れ方を工夫することで食感のみならず味もアップ！かど屋の「うなぎしゃぶ」が出来上がりました。3月から販売したところお客様の評判も良かったので秋から再開します。

今年の冬はぜひ「うなぎしゃぶ」をお試し下さい。 店主 新道 弘次



昨年、大好評につき、今年は10月まで!!

9月 お楽しみ企画 山椒



鰻には欠かせない山椒。和歌山県清水の「ぶどう山椒」は、柑橘系の実でもフルーティーな香りです。主に生果用に人気がありますが、実が青いうちに干して石臼で引いた

山椒が8月に出荷されます。普段は飛騨山椒を使用しておりますが、9月と10月はこの「青実山椒」もご用意いたします。珍しい「旬の山椒」をお楽しみください。



うなぎと和食の かど屋

営業時間/11:30~25:00(日曜・祝祭日は23:00)年中無休

札幌市中央区南4条西2丁目わたなべビル1F

ご予約・お問合せ

TEL:011-531-1581