

新潟清酒達人がすすめる

春・夏・寺泊の味覚と地酒

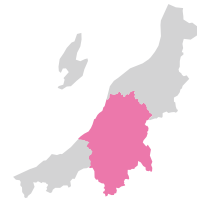
新潟県の海辺の観光地といえば、「魚の市場通り」が観光客に人気の長岡市寺泊。寺泊海岸温泉の「住吉屋」と、寺泊岬温泉の「ホテル飛鳥」のサービスのプロたちが、寺泊の幸と地酒のマリアージュをご紹介します。

地酒と地魚を存分に
お楽しみください



寺泊岬温泉 ホテル飛鳥
料飲部
河合 武之さん

生まれ育った寺泊の魅力を、ホテルの料理や地酒を通してお客さまに伝えています。「常時7種類のお酒をご用意していますが、どれも地元料理とよく合います」



7蔵のお酒を
ご用意しています



寺泊海岸温泉 住吉屋
フロント
清水 奈津子さん

寺泊海岸温泉 住吉屋
フロント
渡辺 由紀さん

達人資格を取ったことで、「お客さまにお酒の種類やランク、甘辛などを聞かれたときに、きちんとご説明できるようになりました」と新潟清酒「銅の達人」の清水さんと渡辺さん



ベニズワイガニの甲羅盛り × 越乃寒梅 瀧 (石本酒造)

※宿泊申し込み時に要予約

寺泊を代表する海の幸・ベニズワイガニをまるごと甲羅盛りに。味噌もたっぷり！ すっきりとしたキレのある純米吟醸酒「越乃寒梅 瀧」が、カニの旨みと絶妙に調和する。



姿造りの五種盛り × 久保田 純米大吟醸 (朝日酒造)

※「いがた地酒の宿」プラン

カサゴの姿造りや真鯛など、地場産の白身魚のおいしさが自慢。フルーティーな香りときれいな味わいの純米大吟醸酒と合わせると、それぞれの刺身の個性がより鮮明に味わえる。

レストランでも旬の地魚と地酒を堪能

日本海を望む高台というロケーションとともに、水産会社直営の強みを生かした魚介類のおいしさで評判のホテル飛鳥。旬の魚介をよりおいしくしてくれるのが地酒だ。地元長岡市の朝日酒造、諸橋酒造のほか、全国的にもファンが多い「越乃寒梅」「張鶴」「麒麟山」「八海山」を用意。「最近では女性のお客さまも地酒を楽しまれますね。新潟のお酒は料理とよく合いますから」と河合さん。地酒リストには日本酒度を表記し、「甘辛がすぐにわかるようにしています。1泊朝食付きプランで、夕食をレストランで楽しむお客さまも多い。メルやホウボウ、マトウダイなど春が旬の白身魚を、刺身や焼き物、握りたての寿司で味わえる。地酒が進むこと、間違いなしだ。



地酒は、河合さんイチオシの「久保田 純米大吟醸」のほか、同じ朝日酒造の「久保田 萬寿」、 「越乃寒梅」(諸橋酒造)、「張鶴 純」(宮尾酒造)、「麒麟山 吟辛」(麒麟山酒造)、「八海山」(八海醸造)を用意。それぞれグラスと四合瓶で注文できる



寺泊岬温泉 ホテル飛鳥 (あすか)
海と山を望む2つの温泉大浴場が評判。水産会社が営むホテルなので、鮮度抜群の寺泊の魚介を楽しめる。館内のレストラン「波止場」には寿司カウンターもある。長岡市寺泊野積107 TEL.0258-41-6111 交通/北陸道三条ICから約30分 www.hotel-asuka.jp 「いがた地酒の宿」プランはP13



酒肴三点盛り (胡麻豆腐・もずく酢・えごねり) × 和楽互尊 生酒 (池浦酒造)

丸い形が珍しい自家製胡麻豆腐は、寺泊では少し甘めの味付けが主流。酢味噌をかけていただく新潟の郷土料理えごねり、地元産のもずく酢とともに、フレッシュな生酒と相性抜群。



定番酒から大吟醸酒まで料理に合わせて楽しんで

元禄年間創業の老舗旅館「住吉屋」は、宿の名前にも付いているように、創業以来港町の美味を旅人に伝え続けてきた。寺泊漁港に揚がる新鮮な魚介を仕入れ、最高においしい調理法で味わってもらうことがモットーだ。初夏の旬といえば、なんとといってもスルメイカ。姿造りは一品料理の一つ(要予約)。「銅の達人」の渡辺さんと清水さんは、寺泊の幸と合う地酒をセレクトしている。「地元長岡市の池浦酒造の『和楽互尊』を、熱燗や常温で楽しめる普通酒から、冷やがおすすめの大吟醸酒までそろえています。お料理との相性を楽しんでみてください。池浦酒造を含め、新潟が誇る7蔵の地酒を用意しているので、さまざまな蔵の酒を飲み比べるのもおすすめです。

スルメイカの姿造り × 和楽互尊 大吟醸 (池浦酒造)

初夏に旬を迎えるスルメイカ(真イカ)を丸ごとお造りに。イカ釣り漁の漁火は寺泊の風物詩。精米歩合40%の芳醇できれいな味わいの大吟醸酒が、イカの旨みを引き立てる。



写真上/右から、ソフトですっきりとした味わいの生酒、燗もおすすめの普通酒、ふくらみのあるリッチな味わいの大吟醸酒。左端は良寛の自筆をラベルに使った「心月輪 純米酒」。写真右/右から料理長の伊佐治裕幸さん、社長の三上徹人さん、フロントスタッフの渡辺さん、清水さん、ヨネックス内「レストラン住吉屋」料理長の大島郁男さん。館内に飾られている三上社長が描いた油絵も必見だ

