

ファイブエル ミシラン*



老舗の料亭で味わう
秋田きりたんぼ鍋

料亭 濱乃家

秋田一の規模を誇る飲食店街・川反^{かわはた}通り。その賑やかなまちの一角に、濱乃家はある。大正七年創業の老舗の料亭。この名物は、意外にも秋田の郷土料理、きりたんぼ鍋だ。風情ある数寄屋造りの建物に足を踏み入れると、明るく気さくな女将が迎え入れてくれた。

濱乃家では、家庭的なきりたんぼ鍋を、旬の素材をふんだんに使い、料亭ならではの洗練された味わいで提供してくれる。自慢の醤油ベースのダシ汁は、比内地鶏を三〜四日じっくり煮込んだもの。醤油というよりも、まるで味噌のような濃厚な色合いだ。そこに、比内地鶏、ゴボウ、マイタケ、セリ、ネギ、油揚げ、春雨、キンカン（卵になる前の黄身の部分）、そして一本一本人手作りされた太くて大きなきりたんぼを取りまぜる。

煮立ったきりたんぼを豪快に一口かじれば、弾力のある食感の中に、鍋汁と具材の旨味がじんわり染みわたり、あとを引く美味しさ。通常のきりたんぼは、煮込むと形が崩れてどろどろになりがちだが、ここでは濃厚な鍋汁をたくさん吸い込んで、煮崩れしない。だからどっしりとした食感を、いつまでも堪能できるのだ。果たしてその秘密とは？

「あきたこまちで作ると餅感が強くなるため、あえてササニシキを使って、お米本来の食感にこだわっています。あとは企業秘密です（笑）」（女将・竹島仁子さん）

また当店では、最初に具材を皿に盛り、食べ頃に煮立ったら、女将自身がお客一人一人に取り分けてくれる。これも料亭ならではの——心温まるおもてなしが随所に見られる。

「一料亭として何よりおもてなしの心を大事にしています。落ち着いた雰囲気の中で、のんびりと味わっていただければ。秋田にお越しの際はぜひ一度お立ち寄りください」



料亭 濱乃家
秋田市大町4-2-11
TEL.018-862-6611
【営業時間】11:30~21:00
【定休日】日曜日