

料亭 濱乃家——秋田市大町

旭川治い、秋田一の繁華街として賑わう川反通りに大正7年、東北有数の本格的な数寄屋造りの料亭として誕生。秋田の郷土料理をていねいな仕事で提供し、その店名は県外にも広く知られています。もとはマガキの保存食だった「たんぼ」を切って使う鍋料理をきりたんぼといひ、昭和36年の秋田国体のころから店を出すようになり、現在では通年通しての人気メニューです。



●材料(4人分)●

〈元だれ〉10カップ分 比内地鶏のガラ2羽分、鰹節50g、利尻昆布40g、濃口しょうゆ1カップ、みりん1/2カップ、酒1カップ、砂糖30g 〈具〉たんぼ1人400g(濱乃家のたんぼ2本分)×4人分、比内地鶏もも・むね・レバー・砂肝・きんかん合わせて300g、ごぼう、まいたけ各100g、せり120g、長ねぎ1本、油揚げ1枚、ゆでた春雨280g

●きりたんぼの作り方

1 ささにきをすりこぎで5分づきし、煮崩れを防ぐためと、くっつきやすくするために、塩水でゆがしながら杉の櫛にのぼしつける。



2 「濱乃家」のたんぼは、よせよりもかなり大きく1本200g。きつね色になるようにたんぼを焼くと、ほのかに匂い香る。



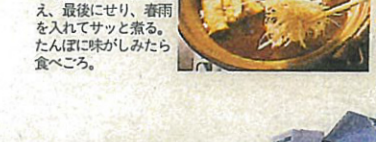
3 たらきを入れて鶏1羽分の味を引き出す。これかおいしその秘訣。せりとごぼうは必須の野菜。たんぼは煮詰まる前に食べ、米のうまさも味わいたい。きりたんぼ1人前¥2,500。



4 しょうゆ、みりん、酒、砂糖で味つけをすれば、細かな脂肪分の玉がキラキラ光る美しいスープの完成となる。



5 ごぼう特有の土の香りが、強い個性をもつ比内地鶏と好勝負をする。長めのさがきにして箸にかかりやすくしておく。



6 一般的な鶏肉よりも弾力があり、筋の固い比内地鶏は、食べやすいように筋を垂直に断ち切るよう、ひと口大にカット。



7 元だれが煮えてきたら比内地鶏から入れ、煮えてきたらまいたけ、油揚げを順に加える。



8 ごぼうを入れ、長ねぎ、4等分したたんぼも加え、最後にせり、春雨を入れてサツと煮る。たんぼに味がしみたら食べごろ。

へきりたんぼの滋味豊かな比内地鶏と米の旨みを堪能



たんぼと比内地鶏の丸1羽分の味を丸ごと

秋田県北部中央・合川阿産の比内地鶏を使い、もね肉、もも肉だけでなく、モツを入れて鶏1羽分の味を引き出す。これかおいしその秘訣。せりとごぼうは必須の野菜。たんぼは煮詰まる前に食べ、米のうまさも味わいたい。きりたんぼ1人前¥2,500。

比内地鶏のもも肉でごぼうを巻いてしょうゆとみりんを味つけ。比内地鶏八幡巻き。コース料理の一品。



比内地鶏、野菜などすべてが入った「きりたんぼセット」4人前 ¥10,815、☎0120-266612



秋田県秋田市大町4-2-11 ☎018-862-6611
◎昼は要予約、17:00~22:00 ㊟不定休
予算/きりたんぼコース ¥10,000~(秋田名産の食材を使った料理約8品)、懐石コース ¥10,000~◎JR秋田駅より車で5分

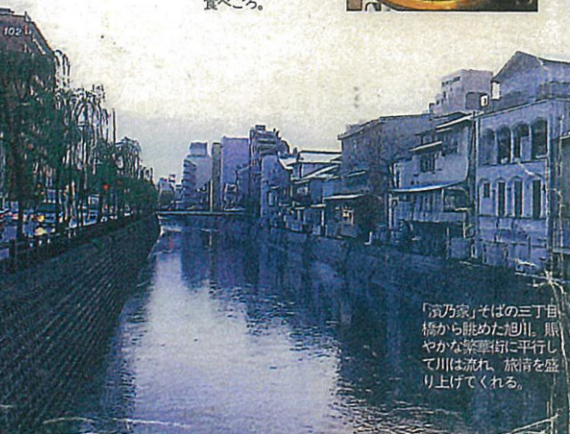


地元秋田出身の総料理長石山照美さん、自家製のたんぼを作る店は数えるほど、ウチの味には自信があります。

はたはたで作った魚醤のだしで、はたはたと野菜を煮る。鍋つわりのほたての貝殻からだしが出る。しよつる貝焼き(かやき) ¥2,800。



趣きがある門構えに老舗料亭の風格が漂う。隣接されたレストランでも気軽に秋田の味が楽しめる。



「濱乃家」そばの三丁目橋から眺めた旭川。賑やかな繁華街に平行して川は流れ、旅情を盛り上げてくれる。