

164 回謳粹会の記

謳粹会会長 若山 宏

今回のお店は初めての韓国料理、ホルモン焼き花れん5銀座店だ。参加人数が気になったが、私の気苦労であった。申し込みは19人。ほぼ前回通りである。

何時もの四谷の鈴傳で辛口の日本酒(上喜元純米吟醸・常山純米酒)2本購入。(写真-5)会場へ。6時過ぎ、既に多くの人々が到着していた。遅い到着の佐藤さんも時間前に到着。申し込みのない池和田さんが鮭川さんと現れる。即座に一人追加。

定刻になり3人が未到着であったが会を始める。ビールが全員に廻ったところで、乾杯の挨拶は池和田さんをお願い。(写真-1)

3名が遅れて到着。全員揃う。店からの一品提供は牛タン塩を頼む。それに店からは2時間厳守をお願いされ、伸びた場合は追加料金をいただくと言い渡された。さらに飲み放題メニューの中の冷酒とマッコリは除くと言われた。

持ち込んだ日本酒(上喜元純米吟醸)を飲んだ人がいる。何時もは私から持ち込んだ酒の説明をして空けていたが、勝手にお店に要求して飲んでいた。やはりみんな日本酒が好きなのだと言った。今日の料理は・キムチ盛・ホルモン・マルチャン・上ミノ・レバヤキ・中おちカルビ・ハラミ・牛タン塩・ハチノス刺・チョレギサラダ・チヂミである。

焼肉の順は牛タン塩、次にメニューの牛タンをレモン汁でいただく。結構いける。(料理-1)私は白菜キムチが好きで、早速いただく。(料理-2)舌(タン)のあとはカルビとハラミ。肉は軟らかく味付けも良い。本当に美味しい。ビールに良く合う。(料理-3)さらにレバーとホルモン、上ミノと続く。この店を選んだのもミノが上ミノだったからである。私の焼肉の先生はどんなときでもミノは上ミノを食べろと教わっていた。安いミノはゴムをかんでいるようがかみ切れない。今日の上ミノはこりこりして柔らかい。本当に美味しい。(料理-5)レバーはこんなものという感じ。ホルモンやマルちゃんも美味しい。口に入れると仄かな甘み。柔らかい。サラダも口直しに丁度良い。(料理-4)本当に美味しいという声が聞こえてくる。今回も成功だと自画自賛。日本酒があつという間になくなる。私は芋焼酎をロックで頼む。

佐藤さんはホルモン焼きを初めて食したようで、最初はおそろおそろ食していたが、中々美味ということで、美味しそうに食べていた。琴さんも美味しいと言って食べていた。

美味しい食事と美味しい酒があれば会は盛り上がる。あとは何時もの会話に花が咲く。

本当に楽しそう。結構量が多く、おなかが一杯になる。永井さんが一年間京都に転勤。常連の一人がかけるので私には残念との思い。時が経つのは早い。

時間がきたので、何時ものようにお店の前で集合写真を撮り解散となる。(写真-2・3・4)

・6・7・8・9・10)

参加者氏名

昭31高 大野 金一・菊地 清・佐藤 忠平・武藤 明 昭33高 沼里 征二 昭36高 若山 宏 昭39高 鈴木 達 昭40高 川俣道明・鮭川 宏一・廣瀬 巳良・池和田 暁 昭41高 飯塚 哲哉・長戸 琴・初田 正雄・久松 信明・宮本 英尚・安井 恵子 昭44高 逆井 誠・永井 博 昭46高 小野 幹夫

■常山純米超辛 常山酒造(資)住所 〒910-0854 福井市御幸 1-19-10 TEL 0776-22-1541

容量 1800 希望小売価格 2,400 円

お酒の種類 純米 特別呼称 火入れ

アルコール度 15.8

日本酒度 +10

酸度 1.5

アミノ酸度 1.3

使用米 精米歩合 米造りの形態

麴米 山田錦 60%

掛米 山田錦 60%

使用酵母 K-14 速醸

甘辛感覚 辛口 濃淡感覚 淡麗

■上喜元(じょうきげん) 純米吟醸超辛 完全発酵 1800ml

質な喜びを生む源になるという意味合いから名付けられた山形の銘酒「上喜元(じょうきげん)」全国新酒鑑評会でも金賞を数多く受賞し良質のお酒を醸している美酒です!!

「上喜元(じょうきげん) 純米吟醸超辛 完全発酵」は日本酒酒度が+15という超辛口に仕上げられ上品で穏やかな香り、軽快な飲み口の中にもほんのりと米の旨味を感じさせられる味わいです。

冷やしてはもちろんのこと常温・ぬる爛でもお楽しみになれる辛口酒好きにお勧めの一本!!

産地: 山形県 醸造元: 酒田酒造

販売価格: 2,940 円(税込)