

idol

TRICKY

アイド
ル・ド
ウ・キ
ャ
ン

明治24年から続く老舗

新藤 鯉節店



あけまして
おめでとう
ございます

2016.1 NO.47

TAKE FREE

旨味が凝縮した削りたての鰹節。

甲州街道沿いにある老舗の鰹節店。かつては小売業者がこの店で鰹節を仕入れて、方々へ売り歩いたそうです。八王子で栄えた織物産業を支えた女工さん達の食事には、3食必ずお味噌汁が出ていたそうで、鰹節はなくてはならない食材でした。その頃、養蚕業も盛んに行われ、食材を買いに行く時間も無くなる程の忙しい時期があることから、保存食が発達したとも言われています。

赤で統一された店内に並ぶ商品は、高級料亭でも使われる程の一級品ばかり。整然と並ぶ数々の乾物や、ガラスケースの中の鰹節や煮干しを使えば、自宅で一流料亭並みの出汁を取ることができます。欲しい鰹節を好きな分量だけ注文してみてください。ガラスケースから鰹節の良い香りが立ち、たちまち虜になること間違いなしです。美味しいレシピや出汁のとり方も、とっても丁寧に教えてくれますよ。一度のぞいてみてはいかがでしょうか。



新藤さんに教えてもらいました。

出汁のことなら
なんでも聞いてね。

「鰹節」と一言に言っても、等級や作られる地域によって味に差があり、出汁のとり方も様々。日本蕎麦屋さんはコクのある宗田厚削りを、讃岐うどんはサッパリした鰹出汁を使うなど、お料理や好みによって使い分けことができます。出汁をちゃんと取ったことのない方は、まずは新藤さんに相談してみましょう。

蕎麦出汁に最適。

宗田厚削り

コクが強い厚削りは蕎麦出汁に最適。ラーメンや蕎麦の煮物等にお使いいただくのもおすすめ。沢山入れてしまうと生臭さが出てしまうので気をつけてくださいね。煮出す時間はおよそ15～20分程度です。

¥1,576/500g ¥840/250g



便利で使い勝手が良い。

宗田鰹と上鯖の薄削り

宗田鰹(左)は、本鰹に比べて味が濃く、濃厚な出汁が出るので、蕎麦つゆや赤だしに向いています。鯖(右)の削節と組み合わせることでコクと香りが両立した本格的なダシを楽しめるのでおすすめです。

宗田鰹 ¥460/100g 上鯖 ¥360/100g



一度は削ってみたい。

本枯節【ほんかれぶし】

燻された鰹の表面にカビをつけてから8ヶ月間乾燥させます。カビは鰹節の味をまろやかにさせると同時に、旨味を凝縮させます。削りたての美味しさを味わってください。本枯節は魚の頭部側から削りましょう。

¥1,500～¥2,500 ※量により異なります





店舗紹介

新藤経節店

〒192-0053 八王子市八幡町6-10

営業：10:00-19:00

定休日：第3水曜日(11月中旬～年末まで無休)

電話：042-622-1534

駐車場：無(近隣にコインパーキングがあり)



編集後記

いつもは大好物のイカ豆を買っているのですが、ある日ふと経節も買ってみようかなあと思いついて相談させてもらうと「宗田鮭と鯖の薄削りをハーフで混ぜると美味しいわよ。100gじゃ多すぎるから50gずつ入れてあげるから食べ比べてみて。」と教えていただきました。早速帰って出汁を取ってみると、びっくりする程上品な黄金の出汁が出るではないですか! それにそのお味噌汁の美味しさたるや…芳醇で濃厚な香り高い出汁に感動して、目玉が飛び出そうになりました。新藤さんに「これほど上品な出汁は初めてで感激です!!」とお伝えしたところ「出汁を取って冷蔵庫に入れておくとう便利よ」「経節をお粉にしたものもあるから、これなら入れるだけで楽ちんよ」と、様々な豆知識を教えてくださいました。それにしても新藤さんはお肌が綺麗です。聞いたら、新藤さんのお義母様もお肌がツヤツヤだったそうです。これって経節のアミノ酸効果! ? アミノ酸は肌の主成分となるコラーゲンを作る原料だって言うし…美味しくって美肌になれるなんて最高! 益々出汁の魅力にハマるぶんでした。

2016.3 NO.48

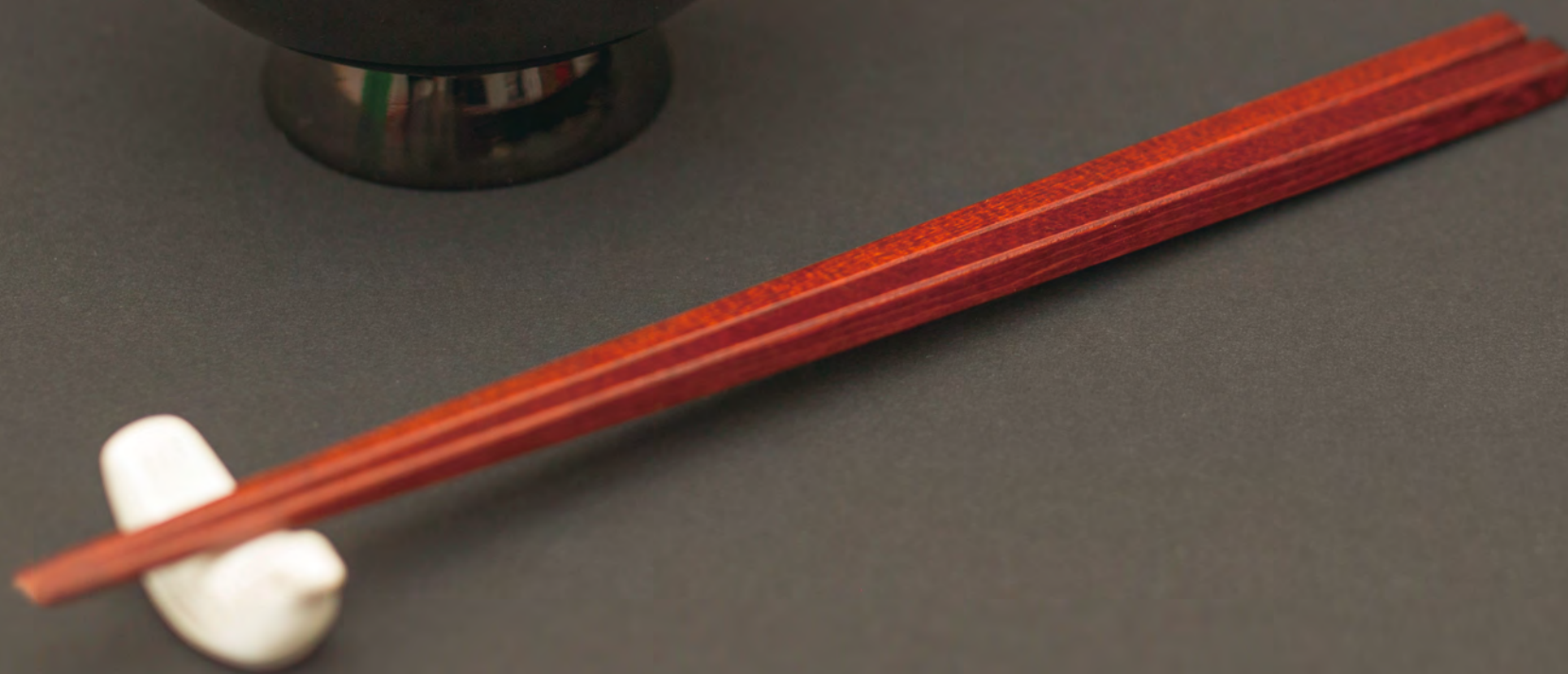
次回は…豆本来の味を感じる優しい味。
 大切にしたい老舗甘納豆屋さん「みつ橋」

いろいろ紹介しちゃうみつ橋フリーペーパーアイドルトリッキー

TRICKY idol 検索



和食を極めるなら
まずは出汁から。



おいしい出汁のとり方 ～お味噌汁編～

新年あけましておめでとうございます。

新しい年を迎え、改めて食事と向き合って

美味しい出汁からお味噌汁を作ってみるのはいかがでしょうか。

簡単で美味しい出汁のとり方を新藤さんに教えていただきましたよ。

[材料] 2杯分

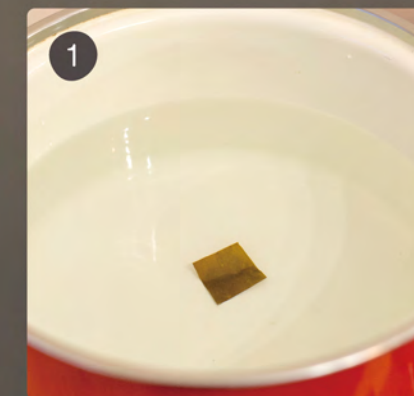
お水 500cc

昆布 2cm

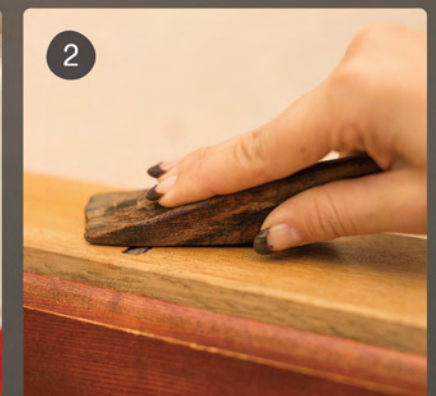
かれだし
枯節(鰹節) 15g

お鍋・ボウル・アミ

片手にのる位の量
(15g程度)



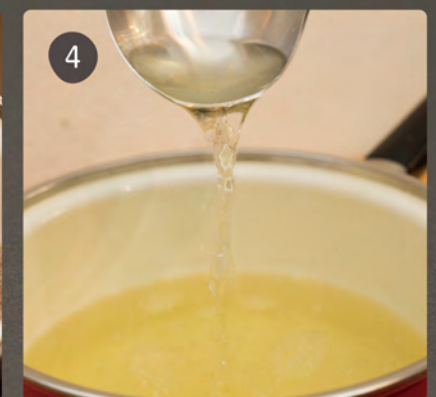
500ccのお水に隠し味の昆布を入れてグラグラと沸騰させます。



枯節を削ります。乾燥が進み旨味が凝縮しているため少なめでOK。



沸騰した湯から昆布を取り出し枯節を入れ、1分程煮出します。



鰹節を網で濾したら美しい黄金の出汁が完成。