



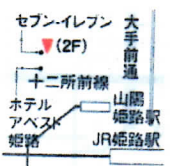
鶏の発酵珍味盛合せ 600円。姫路「小松屋」の味噌と播磨酒の酒粕で仕込んだ卵黄の味噌漬は濃厚な味わい、そのほかカレーの味噌漬けなど日本酒に合うアテが5種類。



上 播磨酒の酒粕を加えた酒かすグラタン 550円。「小松屋」の赤味噌を添え、味の変化も柔とめる。赤穂「奥藤商事」の日本酒「忠臣蔵」と好相性。下左 相生の「若狭野みそ」を炙った焼き味噌 420円。下右 「日本酒は造り手の人柄で選ぶ」と田添さん。

姫路◎居酒屋 日本酒 暮六つ

● 姫路市塩町55 第11クリスタルビル203
☎080-6432-0901 ☎17:00~24:00 休不定休 交JR各線・山陽本線姫路駅から⑧8分 ⑨なし ⑩必要 ⑪不可 ⑫カウンター6席、テーブル5席 ⑬コース(3500円・4000円)、酒かすつくね520円、酒かすカレー550円。播磨の地酒「忠臣蔵」「富久錦」など(8勺144ml) 600円。



日本酒愛溢れる店主が提案するペアリング

雑居ビルの2階にひっそり佇むかのような店構え。扉を開くと、所狭しと並べられた日本酒が詰まったコンテナが目に入る。静かにBGMとして流れるのは落語。「日本酒と落語と広島東洋カープを応援してます」と出迎えるのは店主の田添功一さん。長崎で店を営み、結婚を機に姫路へ移住し、店を再開したのが3年前。日本酒を愛するがゆえに「料理とのペアリングを楽しんでほしいから、満腹な人はお断り」と釘を刺す。そんな田添さんが提供するのはいずれも日本酒と好相性な品ばかりを揃えたコースが基本。

「しっかりとした味の赤穂『奥藤商事』の忠臣蔵で、播磨の地酒も好きになりました」。4〜5種類の播磨の地酒を常備する以外に、日本酒は計約30蔵を扱う。「加西の『富久錦』特別純米夢錦しぼりたてにはこれがお薦め」と出してくれたのが鶏の発酵珍味盛合せ。卵黄の酒粕味噌漬けや砂肝の醤油漬けなど、醸造調味料で仕込んだう品が並ぶ。例えば砂肝は佐用「たつ乃屋本店」の三年醤油と山椒で漬け、凝縮された旨み、「富久錦」のフレッシュ感と見事にマッチ。

「日本酒に合う料理に欠かせない醸造調味料が播磨には多いのが面白いですね」。日本酒の素晴らしさだけでなく、酒肴を通じた醸造調味料の伝道師としての活躍にも期待したい。