

ご存知ですか？絶品ご当地モノ in 用賀

大阪に行ったとき「堂島ロール」という美味しいケーキに出会いました。このように産地の名前が入った商品って気になりますよね。例えば「松坂牛」や「神戸牛」、「灘の酒」や「沖縄の泡盛」、「札幌味噌ラーメン」や「久留米の豚骨ラーメン」などなど・・・どれも美味しくて有名です。このように地域の名前の入った商品には美味しいものが多いようです。今回は4年前にも一度ご紹介しましたが再度私たちが住む街にちなんだ名前のついたご当地モノを大紹介！どれも絶品のモノばかり。お土産にもピッタリ。話のタネにもなります。今回は用賀編ですが、二子玉川・瀬田にちなんだご当地モノの情報もお待ちしております。よろしくお祈りします。

そろってます。きょうさい・ようが・せた・さくらまち



【きょうさいロール】

もちもちの生地にバナラビーンズを贅沢に使ったカスタードクリーム、素材の味が際立つ最強のロールケーキです。19cm×10cm1本だと¥1900円



加納さん曰く、アサッチに似ている「クマのフィナンシェ（紅茶）」これも最高です！



【ようがロール】ココアといちごクリームハーモニーが楽しめます。桜といらか道をイメージ。



【せたロール】抹茶のグリーンと生クリームの白のコントラストが美しい。瀬田小の周りの豊かな緑をイメージ。



【さくらまちロール】桜町小学校区内で作られた「ずんだ（枝豆）餡」を使ったクリームを米粉の生地で巻いた逸品。

【ガトー・ド・ようが】

用賀にお店を出して早6年。「ガトー・ド・ようが」さんは、無添加洋菓子のお店。そのため材料は厳選したものを使用。香料や着色料などの添加物を使わないためお菓子の色がちょっと薄いかな・・・と、オーナーの加納さんはおっしゃいますが、着色料無しでこれだけの色が出ているということは、素晴らしい材料を使用していることはもちろん、可能さんの技が如何にスゴイかがわかります。「お菓子作りが大好きで、お店を始めました。」というだけあって本当にひとつひとつ愛情が込められて作られているのがわかるお菓子が並んでいます。そんなガトー・ド・ようがさんの願いは、ガトー・ド・ようがのお菓子を食べて、笑顔の輪が広がっていくことだそうです。オススメのお菓子はロールケーキ。なんとネーミングが「きょうさい」「ようが」「せた」「さくらまち」もうお分かりですね。用賀周辺にある小学校の名前が付いています。何故か？お店がオープンしたときにちょうどお子様が京西小学校に入学されたからだそうです。それから新作をつくるたびに「ようが」「せた」と名付けたそうです。しばらくは3種類だったそうですが、お子様が桜町小学校に通っているガトー・ド・ようがファンのお客様からは是非にと頼まれて「さくらまち」が出来上がったそうです。どれもとろける美味しさです。次はどこかな・・・



加納浩行さん

用賀発の金賞受賞品のこだわりとは



【用賀高砂屋】

馬事公苑通りにある酒店、高砂屋のご主人、鈴木さんが持っているのが全国新酒鑑評会で最高評価の金賞を受賞した清酒「瑜伽山」。この名前はご存知用賀にある真言宗のお寺「真福寺」の山号。このお寺の山門をくぐったすぐ左手、六地藏の隣に「道のべの木は馬に喰われけり」と言う芭蕉の有名な句碑があります。その縁で芭蕉の故郷伊賀上野の蔵元福井酒造所が醸し、高砂屋さんが発売元となり、真福寺内藤隆敏住職の命名で清酒「瑜伽山」が誕生しました。伊賀上野の蔵元福井酒造所の酒蔵の中では、厳寒に仕込まれた清酒「瑜伽山」がゆっくりと熟成しています。厳選された酒米、三重山田錦を南部杜氏佐々木忠一氏が精魂傾け、伝統の技に更に磨きをかけて、手造りにこだわって仕込んだお酒です。大吟醸、純米吟醸、純米酒、本醸造、生酒原酒の各種がありますが、金賞受賞はもちろん大吟醸。やや辛口のキリと引き締まった納得の味わいです。和食に合います。ぜひお試しあれ。

* いろはに乃サッチ#28「く」 *

～臭いものに蓋をする～

「く」は、江戸では「臭いものに蓋をする」。これは、失敗や悪事、人に知られたくない事柄を一時しのぎの手段で隠そうとすること。しかし、いずれはバレてしまうものですよ。京では「臭いものに蟻がたかる」これは、臭いものに蟻が集まるように、悪い者どうしは寄り集まるものであるというたとえ。出だしが江戸と同じなのに後半が違ふとは、お国柄が出ているような気がします。大阪は「果報は寝て待て」。これは、良いことは自然にやってくるものなので、静かに待つのがよいということ。でも中々待てませんよね。

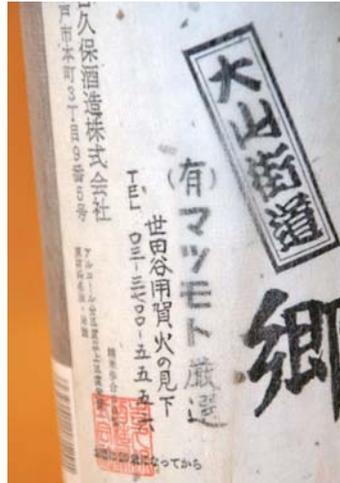


純米吟醸「瑜伽山」
720ml ¥1550円
1800ml ¥2550円
その他、高砂屋さんならではの品揃えも要チェック。兎に角お店へGO！



佐々木勝雄って知ってますか？

【リカー&ワインマツモト】佐々木勝雄って聞いて、知ってるよ南部杜氏の名杜氏でしょ。と、答えられた人はかなりの日本酒通です。それも恐ろしいくらいです。その名南部杜氏、佐々木勝雄さんのいる水戸は吉久保酒造と大山通り商店街はマツモト酒店さんのコラボレーションで生まれたのが清酒「用賀の郷」。辛口でも辛口だけ、甘口でも甘口だけではダメ、うまい酒「うま口」を目指すと言う佐々木勝雄さん渾身の逸品です。永年鍛え上げてきた鋭い感性に加えて、細心にデータを読み取る分析力を駆使し、口当たりのまろやかさ、酔い心地の良さ、酔い覚めの快さ、この三拍子そろったうまい酒を求めて努力を惜しまない佐々木勝雄さんが自信を持って世に送り出しました。冷又は常温がお勧めですが、ぬる爛もまた美味。精米60%、やや辛口の芳醇な味わいをお楽しみ下さい。マツモト酒店の女将さんも自信をもってお客様にお勧めしています。「世田谷みやげ」にも登録されています。ラベルの「世田谷 用賀 火の見下」とあるのは、昔この店に火の見やぐらがあったから。



「世田谷みやげ」は世田谷区商店街連合会と(財)世田谷区産業振興公社が発行している小冊子です。世田谷みやげをキーワードに、世田谷を自慢できる逸品を区内外へPRしていく事業で、紹介されている品はどれも素晴らしいものばかりです。お酒の値段は1800ml¥2310円

250円で味わえる匠の逸品



【目黒豆腐店】目黒豆腐店の「吟造り用賀豆腐」は、一丁250円。豆腐にしては値段が高いと、思われる方もいるかも知れませんが、食べれば納得、味が全然違います。何もつけずにそのまま食べると芳醇で甘くコクのある大豆本来の味が口中に広がり、これが本当に豆腐なのかと驚かされます。今まで、豆腐は湯豆腐は別としても冷奴やサラダ等サイドディッシュ的な存在と思っていましたが、この「用賀豆腐」はそんな概念を覆し、豆腐そのものがメインディッシュになり得ます。個人的には醤油をほんのちょびっとかけて、少し冷めたご飯と混ぜて食べるのが好きです。目黒豆腐店さんは「自分が食べて美味しくないとお客様に

提供できない」という理念のもと用賀の地に店を構えて55年。現在は2代目にあたる目黒靖一さんご夫妻と3代目となる息子さんと朝5時から豆腐を仕込んでいます。「吟造り用賀豆腐」はそんな目黒さんがワンランク上の豆腐をお客様に提供したいと開発した商品。製造方法は企業秘密。手が込んでいるので週1回土曜日にしか店頭に並びません。「吟造り用賀豆腐」は完全手造りのため毎週微妙に味が違うとのこと。これは、季節や天候を考えて材料の配分をその日に微調整するから。自家製ならではの職人の技が冴えます！今では100個以上売れるヒット商品に成長。



新作が止まらない

【フローラ洋菓子店】ご当地の名前が入った極上のスイーツを発見！フローラ洋菓子店の「用賀いらか道」シリーズです。「和菓子のような洋菓子が食べたい」というお客様の声をヒントに作ったマロンケーキをはじめ10数種類。手が込んでいるのに値段はお手頃で1個150円～190円くらい。箱詰めには世田谷美術館が描かれた素敵な包装紙が。上條さん親子2代が愛情込めてひとつひとつ手焼きしています。中でも最近のオススメは、写真下右端の「ウィークエンドシリーズ」。



いらか道シリーズ



素敵な包装紙



2代目 上條晴久さん



ウィークエンドシリーズ



爽やかなレモン風味のシロン、チョコレートの生地にはほのかなオレンジの香りが隠し味のショコラ、渋皮付きの栗を贅沢に練りこんだマロン、どれも北海道の大自然で採れた新鮮で美味しいクリームをふんだんに使用した、しっとり濃厚なお菓子です。ボリュームも満点。これからの季節に最高です。



ガトーウィークエンド マロン

★2012年度版「滝平二郎きりえカレンダー」好評配布中！

毎年恒例、朝日新聞オリジナル2012年度版「滝平二郎きりえカレンダー」を店頭にて無料で配布しております。ご希望の方は用賀店・二子玉川店までお越しください。数に限りがありますので早めのご来店をお待ちしております。

それ行け!! アサッチ

