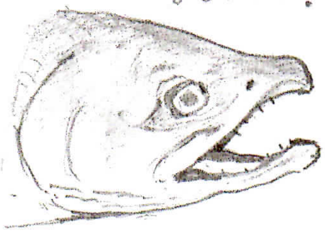
ものがたり

第二百八十一話

長岡市土合3-4-3
有 前田屋
(0258)33-3793
令和4年1月発行

明けましておめでとうございます。
今年は雪のお正月となり、心配をしながら過していましたが、私は完全に食べ過ぎて、三キロも太ってしまいました。毎年の事とは言え、出っぱったおなかをさすりながら、ダイエット中です。
食べ過ぎの原因はごちそうにもあります。まず大好物の塩引鮭の頭を巻いた昆布巻。昔はサロンヒーターとか言う鍋をかけられるストーブがどこの家にもあり、コトコトと煮込んだものですが今はないので火をかけては休み、また火にかけてをくり返し、なんとか柔らかくなるのですが鮭の中骨まではなかなか柔かくなりません。圧力なべで煮るのはドロドロになりそうであまり好きではありません。
それからやはり鮭の頭を細かくたたき、里芋、しいたけ、人参、油あげ、さつま揚げなどを入れた大根煮。
切り干し大根のいため煮、切り昆布やおから煮などなど。
まったくお酒が進むんですねー。
まったくごはんが進むんですねー。
特に何回も温ったため返しをした大根煮は絶品です。里芋がうまいぐあいに煮くずれ、どろどろ〜っとした鍋の底に残った汁。「おとうさん！この鍋はもういいね。」と母ちゃん。「まて!!その底ったまのどろどろ、残しておけいや〜〜〜。そのどろどろをあったかいごはんにかけて食べるために温ったため返し、温ったため返しもしているがわかっかや!」「もう固形物はなにもないけど……」「どうーて、この旨さがわからんろっかねー。」と毎日の会話。　昨日、栃尾のおいしいおとうふをいただきました。肉どうふ鍋にしていただきましょうか。もう一つおからもたくさんいただきました。　今、お母さんが作ってくれています。さっそくつまみ食いをしてみましたら、ごはん一杯食べてしまいました。いったい、いつダイエットをすれば良いのか！…。　ーうすー

塩引き鮭は
頭と腹と皮!!
うす腹に塩がうくくらいの
しょっぱいのはなくなり
ましたよね。



越州 桜日和

720ml 1826円

寒い日が続きますが、春のたようです。越州シリーズの春の季節商品「桜日和」(さくらびより)のご案内です。春を想わせるやさしい甘さと香り、アルコールも13%と低くおさえた吟醸酒です。酒米「千秋楽」を一〇〇%使用し軽やかな特徴を出しています。
二月十六日発売予定、ご予約をお待ちいたしております。

久保田 純米吟醸にごり

720ml 1320円

久保田シリーズの新商品です。「五百万石」を一〇〇%使用した純米吟醸にごり酒です。さらっとしたなめらかさでフルーティーですっきりした味わいとの事。久保田の新しい味わいをおためし下さい。
二月二十四日発売予定　ご予約下さい。

風土が人と酒を育み
酒は人をつなぐ
有 前田屋