

## 栄作

住所/岩国市麻里布町3-5-25

TEL/0827-24-2757

休日/月曜日

営業時間/18:00~23:00

参考/めばるの刺身 1,380円

お酒を飲んで、6,000~8,000円

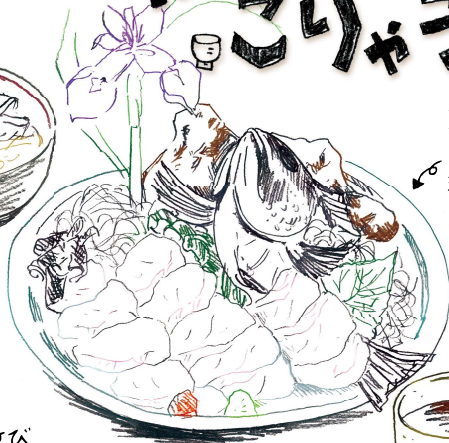
刺身をいただいた後は、  
あらをサービスで  
おそ汁に。贅沢。



皮の刺身の  
歯ごたえが  
すごい!

醤油とわさび、  
自家製の酢は薬味に葱とみじも添えて。

# 「カン」ちゃん「めばる」 地元「刺身」の探訪



活きのいいものしか  
刺身にできないというメバル。  
淡白で上品な自身が、  
酒によく合う!



## 「メバル」



これから初夏にかけて美味しい魚に、「メバル」があります。もちろん黒色のやつです。幸運にも、瀬戸内は『黒メバル』が主ですから、わざわざ『赤メバル』は食べなくてもよい。いや、食べてはいけない、と言いたいくらいです。

そんな『黒メバル』は、煮付けが最高ですが、今日は、刺身を紹介します。せっかくなので、瀬戸内近くに住んでいるのだから、鮮度もバツグンの刺身をぜひどうぞ。

刺身は、ぷりぷりの歯ごたえ。そして、もくもく噛んでいるうちに旨味がしゅんと現れます。そうなんです『しゅんと』です。この繊細な味わいを感じると、もう貴方も美食家です。

というわけで、メバルの刺身。美味しく食べさせて頂けるお店は瀬戸内では色々ありますが、今回紹介するのは岩国市『栄作』です。その日の仕入れによって魚の種類は変わると思いますが……店主曰く、「今のメバルはぜひ刺身で」と言っております。

メニューも豊富ですから、行ったことのない方は是非どうぞ。但し週末は予約した方が良いでしょう。なかなか座れません。トホホホ……



## 磯田敢己 (いそだ かんき)

地酒や 磯田酒店の三代目店主。

山口県岩国市周東町中市1282

TEL 0827-84-0017

今日もまた食材の様々な顔を見届け、さすらい歩く美食家49歳。