

もくじ



今月の表紙
『はまう』

事業所データ

◆代表者

ながい りゅういち
代表 永井 龍一

◆所在地

加古川市東神吉町神吉1717-1

◆電話

079-431-7992

◆表紙写真

①おおきな提灯が目印です

(左から3人目が永井龍一さん)

②店内の水槽には活きのいいうなぎ

③熱々ごはんはんに甘辛たれをたっぷり

④一匹一匹、丁寧に焼き上げていきます

⑤ふっくら香ばしいうなぎをどうぞ

1 目次

2 特集

早めの備えて大雨・台風から命を守る

7 エッセイ

「気持ちの切り替えスイッチ」

上月産業(株)

代表取締役 上月 和洋 さん

9 プロが教える

ちょこっとアドバイス

料理編

シンエーフーズ(株)懐石料理 東京田村

料理長 山岡 一 さん

10 会議所のうごき

「第67回優良従業員表彰を実施」 他

13 会員さんNOW

令和3年 加古川市功労者表彰 受章

15 団体だより

女性会・青年部

15 会議所からのお知らせ

「印刷物入札」 他

16 会議所カレンダー

「今月の“こんな日”」

ご覧ください加古川商工会議所のホームページ <https://kakogawa-cci.or.jp/>



暑い夏はうなぎを食べて夏バテ防止！

甘辛いたれの香りとツヤ、そして湯気や煙とともに漂う香ばしい匂い、ふっくらした身に適度な焦げ目がさらに食欲をそそります。「うちは創業時から「焼き用」と「掛け用」のたれを別にした『2本だれ』。これを行っているところは珍しいと思いますが、季節による販売量の変化に伴い、たれの使用量も違います。つき足しの量やダシの量を変えらることで味を調整するのですが、仕上げは微妙に変わってしまうので。たれを1本にせず、「焼き用」はつき足しで年を重ねることに旨味が増すたれを使い、「掛け用」のたれは1年を通しての味わいが大きく変わらないうように別のたれを使っています。変わらないうなぎの味を味わってもらうにはこの手法が一番いいんです」と話すのは、今月の表紙『はまう』二代目の永井龍一さんです。

うなぎ養殖業を営み市場にかば焼きを卸していた父の巧さんが、早朝からかば焼きの匂いに誘われ買い求めに来る地元の人たちのため、1980年(昭55)に養殖業から料理店に転身したのが始まりです。

元養殖業者としての目利きを活かして各地のうなぎを試した結果、ふんわりとした柔らかさが特徴の愛知県一色産のうなぎを中心に使用している同店。「一匹一匹、身や皮の硬さが違うので、最初の蒸し加減と仕上げの焼き加減を変えています。見極めが難しいですが、そこは絶対に手抜きできないところです」と永井さんは言います。

同店一番の人気はやはり「うなぎ」。それ以外にも、しょうが(わさび)醤油で食べる「白焼き」やポン酢で食べる素揚げ、かば焼き半匹が入った巻き寿司「はまう巻き」も人気です」と言い、ここではうなぎ以外にも「グループにうなぎ嫌いの方が居ても楽しんでいただけるように」と、寿司メニューなども豊富です。

「お客様の嗜好や要望は時代とともに変わってきます。『はまうの味』を守り続けながらも、お客様の声に耳を傾け変えるところは変えていかないとけない。うなぎ屋が寿司を出す、ということを始めたのもその一つです。これからもそのヒントをお客様に教えていただきながら、『守るべき味』と『進化し続ける味』の2本柱でこれからも長く愛されるお店としてやっていきたいですね」

6月には新子も入荷し、うなぎが本格的においしくなる季節がきました。ビタミンが豊富で夏バテ防止にも効果的なうなぎを食べて暑い夏を乗り切りましょう。