

トゥエルビ

BS12ch TwellV 『早川光の最高に旨い寿司』

白魚 掌で奏でる魚への讃歌 根津「鮭かじわら」1月11日(日)よる8時放送

全国無料放送のBS12ch TwellVで放送中の『早川光の最高に旨い寿司』（毎週日曜よる8時）は、作家・早川光が江戸前寿司の名店を訪ね、素材の旬や職人の熟練技など日本が誇る食文化や江戸前寿司の醍醐味をお伝えするグルメ番組です。今回は根津「鮭かじわら」にて最高に旨い寿司を堪能します。ぜひご覧ください。



1.番組概要

四季を映すとびきりの魚、それに寄り添うシャリが恋しい・・・私たちが愛してやまない寿司は、江戸時代に開花し、四方を海に囲まれ、稲作・発酵文化が進んでいた日本だからこそ生まれ得た食文化です。産地・旬にこだわった“極上の素材”と、経験を積んだ職人による“熟練の技”。これらが合わさることで、その旨さは何倍、何十倍にも膨れ上がります。そんな寿司の醍醐味をとことん味わい尽くし、寿司を食文化として捉えた情報番組。「KOBUDO-古武道-」のオリジナル楽曲が、素晴らしい寿司の世界を華やかに彩ります。

番組Webサイト：<http://www.twellv.co.jp/program/tabi/sushi.html>

2.放送スケジュール

毎週日曜よる8時～8時30分放送（30分番組。第1・2週新作）

※第18回：1月11日

3.放送内容

根津「鮭かじわら」白魚 掌で奏でる魚への讃歌（第18回）

江戸から昭和の風流な街並みが残る、東京都根津。

その路地裏に建つ「鮭かじわら」は、扱う極上の魚と確かな腕、

そして驚きのコストパフォーマンスで、客に満足感を与える隠れた名店。

親方の梶原崇志さんは、丁寧で物腰も柔らかく、「新鮮な魚を安く

出したい」と毎日、魚河岸に通い、天然の生きものを選ぶ。

青森産の新鮮な白魚、宮城県石巻産の金華サバ、北海道落石産のバフンウニ。

固めだが、口に入れるとはらっと解ける小ぶりのシャリ。

東京の下町、プライベート感漂う上質な空間で、旬の上物と見事な

職人技を堪能する。

4.早川光 プロフィール

東京都出身。マンガ原作者、映画監督、著述家。1985年に

「すし 江戸前を食べる」（鳳山社）を発表。鮭に関する数々の

著書がある。「江戸前鮭職人きららの仕事」（集英社）では、

マンガ原作も手掛ける。



■BS12ch TwellV（トゥエルビ）について■

三井物産株式会社100%出資子会社が運営する24時間全国無料のBSデジタル放送局。スポーツや趣味教養など上質なエンタテインメント番組を総合編成でお送りしています。BS12チャンネル3桁番号222チャンネルです。