

トゥエルビ

BS12ch TwellV 『早川光の最高に旨い寿司』

煮蛤 滋味溢れる愉楽の空間 銀座「鮎太一」1月18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。今回は銀座「鮎太一」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19回：1月18日

3.放送内容

銀座「鮎太一」煮蛤 滋味溢れる愉楽の空間（第19回）

銀座の路地裏に奥ゆかしく暖簾を掲げる「鮎太一」。碑文谷の名店「逸喜優（いっきゅう）」などで修業を積み、旬の魚の旨さを引き出す丁寧な江戸前の仕事を施す、親方の石川太一さん。実家も寿司屋で、慣れ親しんだ鎌ヶ谷の赤酢で作るシャリと、仕込んだタネがもたらす見事な調和の美味を楽しませてくれる。青森県大間産の160キロの本マグロの赤身、中トロ。茨城県鹿島灘で採れたハマグリ。一貫一貫の味はもちろん、全体の流れも考慮した構成で、客への満足感を大切にしている親方の握りを頂く。

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。鮎に関する数々の著書がある。「江戸前鮎職人きららの仕事」（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。