

トゥエルビ

BS12ch TwellV 『早川光の最高に旨い寿司』

特別編「根津松本と食べる 夏の寿司」 5月24日・31日 日曜よる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2週にわたり特別編として、日本一の魚屋「根津松本」の店主、松本秀樹氏をお迎えし築地の名店「鮎つかさ」にて、これからの時期にぜひ食べたい“最高に旨い夏の寿司”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）

※特別編「根津松本と食べる 夏の寿司」（前編）：5月24日

特別編「根津松本と食べる 夏の寿司」（後編）：5月31日

3.放送内容

特別編「根津松本と食べる 夏の寿司」（前・後編）

5月末の放送は、いつもと趣向を変えて2週にわたり特別編をお送りします。日本一の魚屋として、常に第一線の魚にこだわる「根津松本」の店主、松本秀樹氏をお迎えし、築地の名店「鮎つかさ」にて、これからの時期にぜひ食べたい“最高に旨い夏の寿司”をご紹介します。

穴子、カレイ、アワビ、車エビ……夏を代表する寿司ダネとは？

個々の素材の深い知識や私たちの知らない魅力について、

早川光が、日本一の魚屋、松本さんと鮎つかさ親方の高橋司さんに、

お話を伺います。その時期ならではの味との出会いを楽しむために。

季節を感じ、寿司への楽しみを広げる特別企画。どうぞご期待ください。

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。新著「日本一の魚屋「根津松本」に選

ばれた この世でいちばん旨い魚」（ぴあ）が好評発売中。



■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。