

BS12ch TwellV 『早川光の最高に旨い寿司』

寿司専門番組『早川光の最高に旨い寿司』 8月前半のラインナップ 毎週日曜よる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。8月2日（日）は渋谷「くろ崎」、8月9日（日）は溜池山王「寿し処 寿々」にて最高に旨い寿司を堪能します。ぜひご覧ください。



渋谷「くろ崎」



溜池山王「寿し処 寿々」

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.放送内容

・8月2日（日）よる8時～ 渋谷「くろ崎」（第36回）

今回は若者の街、東京渋谷。青山通りから一本入った静かな場所にある「くろ崎」。今年2月にオープンしたばかりだが、早くも口コミで人気広がっている注目の店だ。親方の黒崎一希さんは35歳とこれまで訪問した店の中でも最も若い。しかし、良い素材じゃないと楽しくない、自分が食べたいものしか握らないと、寿司に対して強い情熱を持ち、そのこだわりは、タネはもちろんだが、有機米を干して3種の酢をブレンドするというシャリにまで行き届く。目指すは「口の中でタネとシャリが同時に無くなる寿司」。果たしてその味は？

・8月9日（日）よる8時～ 溜池山王「寿し処 寿々」（第37回）

赤坂二丁目に、2005年にオープンした「寿し処 寿々」。親方の藤居陽一郎さんは43歳。20代半ばまで和食の道を歩んだ後、対面での仕事に憧れ、寿司職人に転身。下高井戸「旭鮎」を経て、さらなる高みを目指し「久兵衛」に入店し、技術と接客を磨いた。客に寿司を楽しんでもらうため、しっかりとその魚の良さを伝え、また常連客などを飽きさせないよう、毎日違った素材を厳選する。親方の優しい気配りと、ゆったりとした掘りごたつ式のカウンター席でリラックスしながら、最高に旨い寿司を堪能する。

3.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。「鮎水谷の悦楽」「日本一江戸前鮎がわかる本」（文春文庫）など鮎に関する数々の著書がある。「江戸前鮎職人さんらの仕事」（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。