

百年料亭NOW!

未来の百年へ 百年料亭ネットワーク

Vol.94
2021

コロナに、
負けない!

「料亭・松月」の名物白エビ創作料理!



福団子



白エビの刺身



白エビのから揚げ



今回は、富山県富山市にある「磯料理・松月」様を紹介します。

「磯料理・松月」様は、明治44年(1911年)創業の老舗料亭で、土壁と黒瓦の建物は創業当時の姿をとどめ、百年料亭の風格が感じられます。松月4代目ご主人の黒田陸雄様のお言葉によれば、岩瀬の浜に北前船が往来していた頃以来、浜の旦那衆にお引き立てを賜り、その面影を今に残す「松月」。元は御用邸料理人の系譜を継ぎ、今なお魚の鮮度を活かした四季の料理法とその味覚を盛り上げる地酒を吟味し、膳部のしつらえを凝らしています。「魚もまた、その時期にその味が最も生きる料理法で食するのが最上」を信条として、富山湾沖合い30分くらいのところで、おどりはねる魚を朝早く選び抜き、鮮度をおとさぬ工夫をして、お客様にお出ししているとのこと。"富山湾の宝石" "海の貴婦人"と称される「白エビ」。「磯料理・松月」様の名物の「白エビ料理」は、刺し身やから揚げ、吸い物、オリジナルの福団子など創作料理が有名で、特に福団子は、1本で200匹もの白エビが使われております。食感ほもっちりとしていながら香ばしいものに仕上がっています。ぜひ皆様お召し上がり下されば幸いです。

「お客様と魚に感謝しております!」..松月様より..

[百年料亭ネットワーク]

「百年料亭ネットワーク」事務局 〒943-0834 新潟県上越市西城町 2-10-25 大島ビル 203
担当: 山口・和泉 Mail: hyakunenryotei@joetsu.ne.jp TEL:025-526-8077 FAX:025-525-7067