

街のおいしい & 楽しいお店発見!

街の名物・名店 募集!

われこそは、街の一番店と思われるお店を経営の皆様。本誌にてご紹介させていただきますので、同封の宛名台紙にてご応募ください。たくさんのご応募お待ちしております。

うまし國小濱 かぎ孫・津田孫兵衛

TEL0770-52-3200 FAX0770-52-9100

〒917-0061 福井県小浜市小浜玉前69-6
営業時間 8:00~18:00(定休日:原則日祝祭日、水曜日※開店時有・要問合せ)
URL <http://www7.plala.or.jp/magobei/>



福井県小浜市は、京都や奈良の文化に影響を受け、寺や神社が数多く点在し小京都とも呼ばれる街です。9月中旬に行われる放生祭は、小浜市内の各区にそれぞれの山車があり、福井県の有形民俗文化財にも指定されています。また、日本海の暖流と寒流がぶつかる若狭湾、小浜湾に面しており、新鮮な魚の宝庫。平安時代より朝廷へ食材を納めていた「御食国」でもあります。

この食の街に、320余年続く老舗津田孫兵衛があります。若狭かれの一夜干しや若狭ぐじの塩釜、すゞめ小鯛の笹漬けや塩と米ぬかで漬け込んで醗酵させた鯖のへしこなど、小浜の食材を一層美味しくした味を堪能することができます。常務取締役の津田珠美さんは、「全国から取り寄せた塩、酢、みりんをそれぞれの食材のうまみを引き出すよう、独自にブレンドしています。鮮魚の味を生かすため味付けはシンプル。でも魚の臭みは全くありません」と言い、「安心してお召しあがりいただけるよう、保存料は一切使わず、産地の証明書も付けています」と話しています。

レンガ造りの店舗には、職人の方が魚をさばく作業現場を見学できるスペースもあり、津田孫兵衛のこだわりを実感することができます。

● おすすめの品(価格は税込) ※通信販売あり

匠・すゞめ小鯛大樽 180g 2,300円

すゞめ小鯛大樽 180g 1,780円



杉の樽に入ったすゞめ小鯛は、余分な水分が樽に吸収され、しっとりとした食感と程よい塩加減に仕上がっています。さっと酢にくぐらせて漬けた身は口に含んだ瞬間、杉の香りと小鯛そのもののうまみが凝縮された風味が口の中に広がります。

若狭ぐじの塩釜 8,000円から

※大きさによって値段は異なります。

若狭ぐじと呼べるものは、若狭湾であがった甘鯛のみ。この釣りの若狭ぐじを姿一尾を天然の塩で包み、大型オープンで焼き上げています。味はしっかりと塩の味がしみ込んだているのに、身はふっくら。ぐじの旨みが凝縮されています。



若狭かれ 一尾1,600円から

※大きさによって値段は異なります。



天然の塩を軽くして一夜干した若狭かれは、透き通った眼にも美しい姿。笹の葉に似ていることから「笹かれ」とも言われています。ヒレの部分まで油の乗った極上の一品。

うまし國小濱 かぎ孫津田孫兵衛の津田様にお聞きした

「OBC製品の使い勝手」

使用製品

勘定奉行、給与奉行



株式会社津田孫兵衛の代表取締役COO・津田信一様にOBC製品の使い勝手についてお聞きしました。

給与奉行では、専門的な知識があまりなくてもスムーズに給与計算ができるので、非常に助かっています。保険料の更新のときなども、インストールするだけですべてが済むため、使いやすく手間が掛かりません。また、勘定奉行では、前年対比資料をすぐに出力し確認できるため、経営判断にたいへん役立っています。

「街のおいしい&楽しいお店発見!」は、OBC Webサイトでもご覧いただけます。 <http://www.obcnet.jp/joho/user/>