

『食べある記』 第9回

【あげつま】さん



第9回目は、四季の山形の味を味わえる老舗の「あげつま」さんです。
うなぎ料理や山形の郷土料理等がいただけます。庭園を眺めながらお食事を楽しめるのも魅力の一つ。
ちょうど新緑の季節なので、絶好の見ごろです。

～ 店内の様子 ～



～ 若旦那こだわりの厳選酒 ～



日本酒は、ワインと同じように酒蔵によって味が全く違うそうです。日本酒の文化は奥深いですね！
山形の地酒だけではなく、2年前から全国ブランドのお酒を仕入れているそうで、たくさんの銘柄の日本酒が揃っています。
あげつまさんでは、“お燗”にして美味しい純米酒のラインナップが豊富です。そして、料理酒にも純米酒だけを使用しているとのこと。全てに手を抜かないあげつまさんのこだわりです。若旦那が料理に合う日本酒を選んでくれます。ぜひ声をかけてみて下さい。

～ 若女将こだわりのエントランス ～



このエントランスは、若女将が季節にあわせ、様々なお花を生けているそうです。
私が伺ったときは、ちょうど今の季節にぴったりの竹がそえられていました。お花一つで雰囲気がガラッと変わります。毎回違ったエントランスを見ることが出来るのも楽しみの一つになりそうですね。

うな重竹(中串二切) ¥3,885



うなぎ肝焼(1人前) ¥525



うなぎ白焼き ¥1,785



うなぎ骨せんべい ¥525



たくさんのうなぎ料理がある中で、頂いたのがこの4品。
愛知県一色産鰻を使用しているそうです。この一色産鰻、川の水で養殖する為、天然に近い鰻になると言われています。ふわっとしていて、皮まで柔らかく、臭みが全くありませんでした。あたたかいうちに頂くのがそして、鰻のタレはテンスイ醤油「有機丸大豆醤油」、九重味淋「九重櫻」、鯉川酒造「純米酒」で作られており、原材料にも化学調味料を一切使用していないそうです。(詳しくは3ページをご覧ください)うな重は、タレとの相性が何とも絶妙です♪あの食感は忘れられません。
素材にこだわったうなぎ料理は、本当にどれもおいしく頂きました。土用の丑の日をひかえ、これからますます人気が高まるのではないのでしょうか。

四季のいも煮膳 ¥3,885



山形牛入り内陸風いも煮膳。
他にも、うなぎ膳や山形牛の陶板焼き膳など、郷土料理が充実しております。

節気六盛 ¥1,260



旬の郷土料理六品の盛り合わせです

五色蒸し膳



新緑を眺めながらのお食事は、美味しさが倍増します！季節によって違った“かお”を楽しませてくれる庭園。本当に贅沢なひと時でした(*^^)♪

価格は全て税込み表示です

～ あげつまさんのこだわり～



【有機丸大豆醤油】

醤油は天童市にあるテンスイ醤油さんの「丸大豆醤油」です。有機大豆を100%使用し、搾った生醤油をそのまま火入れした伝統濃口醤油。脱油加工大豆を使用するのが一般的である中、2倍以上の時間をかけてじっくり作ります。本来の醤油の味である大豆と小麦と塩のみでゆっくりと発酵させてつくられています。

【最高級本みりん九重櫻】

現存する日本最古の醸造元である九重味淋。

なかでも「九重櫻」は昔ながらの素材と製法を守る最高傑作とも言われています。特別栽培された「もち米」、蔵人の伝承の技がいきた「米こうじ」、清酒粕を蒸留してつくる伝統的な「本格米焼酎」で醸造される自然派調味料です。

この味淋を試飲させてもらいました。もう、びっくりの一言です。

甘みがあり、今まで味わったことのない味淋に本当に驚きました。。試飲ご希望の方は、お店の方に声をかけてくださいね。

【純米酒：鯉川】

幻の米として名高い「亀の尾」を生んだ庄内町余目で地元の米、酒蔵の地下水、地元の米を知る地元の杜氏といった、本当の意味での地酒にこだわった酒造りをしている鯉川酒造。料理酒は精米歩合55%の純米酒ですが、燗あがりする銘柄や亀の尾使用の純米吟醸「亀治好日」もごさいます。



【隠れた名所】

あげつまさんには屋敷神様の“お稲荷様”がいます。実はこのお稲荷様、商売繁盛の神様かと思いきや恋愛に強い神様だそうです。こんな話しをお伺いしたら、黙ってられません。ということで、さっそく私も若女将にお願いをしてお参りをさせてもらうことにしました♪いやぁ～テンションが上がりますね！降っていた雨もやみ、何か良いことがありそうな予感が・・・あげつまさんにお立ち寄りの際は、ぜひお参りしてみたいかがでしようか(*^_^*)

鰻・郷土料理 あげつま

住所：〒990-0041 山形市緑町3-7-48

電話：023-631-2738

Fax：023-631-2737

営業時間 11:30～15:00(ラストオーダー14:00)
17:00～22:00(ラストオーダー20:30)

<http://www.agetsuma.co.jp/>

mail@agetsuma.co.jp