

【美味しい料理の最後を締めくくる極めつけ】
居酒屋、シメの逸品。



串焼きおにぎりと池川一番茶…¥300

ふつくら温かいお米の甘さと香ばしさ

串焼きおにぎりと 池川一番茶



ドリンクは串焼きを始める梅酒は13種類、厳選した地元
の清酒は6種、こだわりの芋焼酎は、店内で温泉水とし
て下させ、自家醸成している。

甘辛のミソみたらしが決め手

ライトダウンされた灯りの下、バーのような
シックな雰囲気です。串焼きが食べられる店。
豚バラ肉で巻いた『ギムチ巻き』『しょうが巻』
といった人気の串や、プチトマトを巻き込んだ
愛らしい『プチトマト巻』など、厳選された串焼
きが30種類ある。
土佐の炭でじっくり焼く串焼きは、火力の強
い備長炭で炙るように焼くものとは違い、溜め
た熱で火を入れるので、ほっこりと柔らかい。
そして堀口重樹店長に何一つお薦めのものは、
これまた串焼きの店にふさわしい『串焼きおに
ぎり』と池川一番茶。

串の先にご飯が握り付けてあるので、見た目
はきりたんぽ、または串付きフランクフルトと
いった感じ。でも、もちろんおにぎりだから、中
にちゃんとおかかが入っているのだ。

使っている米は、高知の代表的ブランド、仁
井田の米だ。四万十川の清流の恵みを受け、ま
た日中と夜間の温度差10度以上という条件下
で育てられた米を炊くと、えもいわれぬ優しい
香りを上げ、粒が立ち上がる。

そのご飯を団子状に串先に握り付けていく。
握ってから串に刺すのと違い、かなりガッツリ
握るのだが、それでいて米粒は潰れず、弾力と
食感を残しているのは、さすが！

握った後は、炭火でじっくり焼く。表面がカ
リッと香ばしく焼き上がったら、上にもろみ味
噌を酒で溶いた、甘辛くところみの付いたタレを
かけ、白ごまを振る。波形の茶色いタレと、米の
白さの対比が美しく、食欲をそそる。

注文してから作り始めるので5分くらい待
つことになるが、その間にも香ばしさが店内に
広がり、唾が沸くのを抑えられないくらいだ。

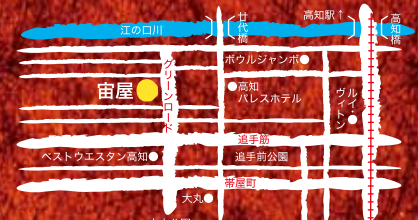
こだわりは農林水産大臣賞に輝いた池川一番
茶です。一番茶を摘み取った後の小さな遅れ芽
がブレンドされた香りのお茶で、高知にも
こんなにはすばらしいお茶があることを知って
いただきたいと思っています。

実はスタッフの彼女の家が作っているお茶
だと言う。それだけに安全と品質はお墨付！！

池川茶は口に含むと柔らかい甘みと深い味
が広がり、優しい気持ちになれる。心底まった
りとした至高のべだった。

串焼き 宙屋

高知市甘代町7-27
クリオコートビル 1F
☎088-872-7702
Open 18:00~24:00
無休



ご馳走様でした。