

特別純米酒 杵の川

米の持つうま味を最大限に引き出した一杯は、食中酒にピッタリ。



# 日本酒 × うなぎ

長崎の美味し酒と海の幸

## 諫早



# ちよつと一杯。 粹に日本酒を 味わう。

Delicious Sake and  
Seafood of Nagasaki

長崎の美味し酒と海の幸

Delicious Sake and Seafood of Nagasaki

## 諫

早駅から徒歩二分の場所に、二〇一八年十一月、ユニークな店がオープンした。古民家にかかるのれんをくぐり中へ入ると、左手には日本酒が並ぶバーカウンター。そして右手にはうなぎ料理店「まんまる」。ここは諫早名物の日本酒とうなぎがコラボした店。

まずは左に進んで、日本酒をいただく。カウンターの前に置かれているのは、すべて「杵の川」の日本酒。多良山系を中心とする山々に囲まれた諫早市は、県内多数の米どころとして知られる。自然豊かなこの地で、良質の水と米を使った酒造りを続けているのが杵の川であり、こちらは蔵元直営の「きき酒処」。杵の川では約二十種類の日本酒を造っているそう、ここでは季節に合った六〜七種類を月ごとにセレクトしているという。

マネージャーの竹山浩平さんは、客の好みを聞きながら日本酒を選んでくれる。「甘口、辛口：どんなお酒が好きですか。うなぎのかば焼きには甘口、白焼きには香りが穏やかでスッキリしたものが合いますよ。どちらも楽しみたいなら、飲み比べセットはいかがでしょう？」

早速隣の「まんまる」から、う



店内には杵の川の酒がずらり。「どれを飲もうか…」、いや「どれから飲もうか…」と心躍る。

巻きを注文し、竹山さんおすすめの日本酒をいただく。杵の川の酒造りの基本には、「地元の料理に合う食中酒を」という思いがあるという。うなぎと日本酒のコラボレーションは、まさにそれをカタチにした美味しき。「蔵元直営店ならではの珍しいものも提供しています。日本酒好きな方にはもちろん、日本酒を飲んだことがないという方にも、気軽に楽しんでいただきたいですね」。日本酒は一杯三百円から。初心者も通も納得の一杯に出会えそうです。



カウンターには、ちょっとしたおつまみもある。隣の「まんまる」の品を注文できるのも嬉しい。