



7月27日TBS番組「人生最高レストラン」で片平なぎささんが鯖寿司を絶賛！



お持ち帰り品

◎極上さば寿司 ¥1500 円

片平なぎささんが呼ぶ鯖の王者

◎生造りさば寿司 ¥1800 円

番組からのコメント **九十九里「鯖の王者」**

この10年ほど、“吉方旅行”にハマっているという片平さん。せっかく同じ旅をするなら“運勢が上がる場所”へ行きたい…そんな思いから、今年向かっている旅先が“東”。東京から“東”といえば、千葉県。既に、今年だけで3回も旅している千葉県で、お気に入りのお店がある。九十九里にある「海辺里(つべり)」。その名の通り、“海っぺり”に位置しており、しかも“崖の上”に建つ。宿泊施設もあるここからの眺めは、窓から太平洋を望める絶景。「日本夕日百選の宿」にも選ばれ、遠くに富士山を望む夕景は、まさにロマンチック。そんな絶景宿で出会った絶品の“旅グルメ”が、「鯖寿司」。鯖寿司が好きで全国各地で食べてきたという片平さんが、『この鯖寿司が1番』と絶賛する美味しさ。その秘密は、他では真似できない特別な製法にある。普通の鯖寿司は、塩と酢を使って保存性を高めているが、ここは磯ガキの殻や野菜などを甕の中で発酵・熟成させて作る「塩タレ」と「酢タレ」を使用。この秘伝のタレで、美味しい鯖の脂分から旨みを引き出しているという。鯖寿司の他にも、新鮮な魚介類を使った極ウマ海の幸もある。夏にオススメなのは、地元・飯岡の浜で獲れた「磯ガキ」。“海のミルク”ならぬ、“海のチーズ”と評されるほど濃厚な磯ガキをたっぷり使った「海鮮コース」には、「カキフライ」「カキグラタン」「カキの釜飯」が並ぶ。絶景宿で、極上の海の幸。まさに、夏休みにオススメの“旅グルメ”。