

2017年5月25日
株式会社ライトアップショッピングクラブ

〈京風一品料理 きよみず〉監修 お凌ぎ押し寿司を味わう 12 ヶ月頒布会



株式会社ライトアップショッピングクラブでは、〈京風一品料理 きよみず〉店主 森脇 久氏監修による「お凌ぎ押し寿司を味わう 12 ヶ月頒布会」を、2017年5月25日より発売開始いたします。

ひととき
お凌ぎの一刻をときめきで満たす 料亭の技を活かした押し寿司。

押し寿司とは江戸時代に生まれた握り寿司の原型で、大阪のバッテラや京都のサバの棒寿司などさまざまです。今回ご紹介するのは、全 27 種の押し寿司が簡単調理で手軽に味わえる、お凌ぎ押し寿司の頒布会。会席料理などで供される「お凌ぎ」とは、料理と料理の間をつなぐ、いわば「空腹を凌ぐ」という意味の一品です。

種たねには季節の海鮮はもちろん、野菜や牛肉など多岐にわたる素材を使用。京料理の老舗〈清みず つる家〉で修業し、愛媛県松山市で〈京風一品料理 きよみず〉を構える森脇久氏に監修を依頼しました。季節の魚介は主に九州近海で水揚げされたものを新鮮なうちに締め、その美味しさを封じ込めています。ハモやのどぐろといった高級魚の味わいもまた格別。

酢飯にもこだわり、冷凍しても美味しさが保てる北海道産の米「あやひめ」を使用。寿司酢は福岡県のマルボシ酢をベースに、酸味を抑えて若干甘めに仕上げました。

食べたい時に食べたい分だけ。簡単調理で召し上がれます。

毎月、「旬の素材を使った押し寿司」「創作押し寿司」「定番押し寿司」の 3 種類を 2 貫※ずつ一袋にして計 8 袋お届けします。電子レンジで加熱後、室温にて余熱解凍すれば出来上がり。その月に届いた 3 種すべてを味わう寿司三昧もよし、2 貫ずつの個包装なので、朝は椀ものと一緒に、夜は酒肴の締めにつまむのもよし。麺類のお供に、また急な来客時にも重宝します。1 年にわたり冷凍便でお届けするライトアップショッピングクラブだけの特別企画です。

【〈京風一品料理 きよみず〉店主 森脇 久氏】

〈清みず つる家〉で修業。京都調理師会理事を務めた後、昭和 49 年には地元、松山で〈京風一品料理 きよみず〉を開店。京都本場の味を提供し続けています。



■全 12 回お届け内容（旬の素材を使った押し寿司/創作押し寿司/定番押し寿司）



【第 1 回】

サバの味噌煮押し寿司/サザエ押し寿司/焼き穴子押し寿司

「サバの味噌煮押し寿司」は味噌で煮込んだサバを押し寿司にしたもの。やわらかな食感が魅力です。「サザエ押し寿司」は九州近海で獲れたサザエを壺焼き風にし、醤油ベースのタレで煮込みました。コリコリした歯ごたえと磯の香り、白板昆布の風味が絶品です。



【第 2 回】

刻み穴子の押し寿司/ハモの蒲焼押し寿司/炙り鮭押し寿司

「刻み穴子の押し寿司」は、下関漁港で水揚げされた穴子をタレで煮込み、刻んでトッピング。薄焼き玉子で巻きました。旬の味わいが魅力の「ハモの蒲焼押し寿司」は、特製の甘ダレに漬けたハモを香ばしく焼き上げました。ふっくらやわらかな美味しさは格別です。



【第 3 回】

サワラ幽庵焼押し寿司/高菜焼サバ押し寿司/大村寿司

江戸時代の茶人が考案したというサワラの幽庵焼を使った「サワラ幽庵焼押し寿司」。柚子の風味と香ばしい味わいが通好みです。「高菜焼サバ押し寿司」は、サバを一度煮てから焼くことで、旨みを凝縮。九州産高菜の塩漬けとの相性も絶妙です。



【第 4 回】

秋刀魚の押し寿司/昆布×鯛の押し寿司/焼き穴子押し寿司

「秋刀魚の押し寿司」は、北海道産の秋刀魚を塩締め・酢締めにし、大葉を挟み北海道産の昆布をのせてさっぱりと仕上げました。「昆布×鯛の押し寿司」は、下関漁港で水揚げされた真鯛を酢締めにし、北海道産の白板昆布で巻きました。昆布の旨みが染みんでいます。



【第 5 回】

薩摩海老押し寿司/ヤリイカ押し寿司/炙り鮭押し寿司

鹿児島で「薩摩甘海老」と呼ばれるタカエビを使った「薩摩海老押し寿司」は、プリプリした食感が美味。「ヤリイカ押し寿司」は、歯ごたえのよいヤリイカに、軽く塩を振っただけと調理法は至ってシンプルに。軽く醤油をつけて食せば、独特の甘みが口いっぱいに広がります。



【第 6 回】

寒ブリ押し寿司/のどぐろの押し寿司/大村寿司

脂がのって旨みと歯ごたえが増した寒ブリを使った「寒ブリ押し寿司」。醤油ベースの甘いタレに漬け込み、桂剥きにした大根で巻きました。「のどぐろの押し寿司」は、白身のトロと呼ばれるのどぐろを押し寿司に。下関漁港で水揚げされたものを軽く酢で締めて炙り、白板昆布をのせました。



【第7回】

寒サバ押し寿司/牛肉押し寿司/焼き穴子押し寿司

冬季に水揚げされる長崎県産の寒サバを酢で締めた後、北海道産の日高昆布で巻いた「寒サバ押し寿司」。濃厚な旨みとさっぱりとした味わいの調和が絶妙です。「牛肉押し寿司」は、国産牛を香味野菜とブドウ液に漬けて焼きました。薬味の白葱がアクセントになっています。



【第8回】

キビナゴ押し寿司/フグの押し寿司/炙り鮭押し寿司

「キビナゴ押し寿司」は、九州近海で朝一番に獲れたキビナゴをすぐにさばいて塩締め・酢締めに。鮮度にとことんこだわりました。「フグの押し寿司」は伝統的なフグ料理を押し寿司に。もみじおろしと小葱をのせ、白板昆布を巻いて仕上げた一品です。



【第9回】

連子鯛桜押し寿司/イワシ押し寿司/大村寿司

春を告げる桜色の「連子鯛桜押し寿司」は、下関で水揚げされた小鯛を桜に見立てた風流な逸品。桜の塩漬け若葉を手作業で巻きました。「イワシ押し寿司」は、イワシを塩締め・酢締めしてあるため生臭さは少なく、大葉や生姜など薬味とのバランスも絶妙です。



【第10回】

合馬産筍押し寿司/炙りカツオ押し寿司/焼き穴子押し寿司

北九州市合馬産のやわらかくエグミの少ない筍の穂先を丸ごと使った「合馬産筍押し寿司」。山椒味噌がきいています。「炙りカツオ押し寿司」は、枕崎市の鰹節と日高昆布で取った出汁に醤油を加えたものにカツオを漬け込み、軽く炙りました。とろけるようなカツオの旨みと香ばしさをお楽しみください。



【第11回】

関門アジ押し寿司/コハダ押し寿司/炙り鮭押し寿司

九州近海で獲れたアジを使った「関門アジ押し寿司」は特製の甘酢生姜と大葉などを挟み、北海道産の昆布をのせて仕上げました。さっぱりとした味わいが魅力です。「コハダ押し寿司」は、有明海の漁師から仕入れたコハダを酢締めに。新鮮なコハダと大葉、生姜の調和が見事です。



【第12回】

アユ押し寿司/茗荷押し寿司/大村寿司

九州で育ったアユを使った「アユ押し寿司」。丁寧にさばいて塩締めにし、旨みを閉じ込めて、最後は酢締めに。適度な酸味とやわらかな身肉の旨みが一体となった、この季節ならではの味わいです。「茗荷押し寿司」は、初夏の味覚、茗荷のシャキシャキした歯ごたえも魅力です。

【定番押し寿司】お馴染みの押し寿司を3種類ご用意しました。



- ① 「焼き穴子押し寿司」下関の漁港で水揚げされる肉厚の穴子をさばいてタレに漬けて焼いた「焼き穴子押し寿司」。手間暇かけることで生まれる、ふっくらしたとろけるような味わいに、香ばしさと奥深い旨みが加わっています。
- ② 「炙り鮭押し寿司」脂ののったノルウェー産の鮭を醤油ベースの甘ダレに漬けて、さらに軽く炙った「炙り鮭押し寿司」。良質な鮭ならではのやわらかな食感と、柚子がアクセントになった、実に風味豊かな味が魅力です。
- ③ 「大村寿司」長崎では冠婚葬祭に欠かせない「大村寿司」。大村藩主が戦に勝利し、帰還したことを喜んだ領民が贅を尽くしてこしらえ、兵にふるまったのが発祥とか。シイタケやゴボウを煮てそぼろに煎った天然鯛を加え、錦糸玉子をのせました。

■ 2貫ずつの小分け包装でお届けします。冷凍状態のまま寿司を電子レンジで加熱後、室温にて余熱解凍することで、作り立ての美味しさが味わえます。

※大村寿司のみ 1貫×2袋のお届けになります。

■ 価格：毎回 5,464 円（税込／送料込）

■ お届け期間：12 ヶ月／回数：全 12 回

■ お申込み締切日：2017 年 6 月 30 日（金）／

2017 年 7 月下旬よりお届け開始

■ 冷凍便

■ 商品 URL：<http://www.lusc.jp/detail/?item=073091>



オンラインショップはこちら → <http://www.lusc.jp>

■ 本件に関するお問合せ先 ■

株式会社ライトアップショッピングクラブ

〒169-8228 東京都新宿区北新宿 2-21-1

新宿フロントタワー26F

PR 担当：池田

TEL 03-6872-5314 / FAX 03-6872-5344

E-mail: mitsuhiro.ikeda@lusc.jp