

あ 堺

あなご料理

名店
グルメガイド

めざせ!
さかいの“食”文化遺産



2017年11月5日(日)→2018年3月31日(土)

掲載5店舗を全て制覇された方は、松井泉本社まで、スタンプが捺印されたパンフレットをご持参ください。「堺あなご会員」の認定書と、松井泉より、心ばかりの「あなご商品」をプレゼントいたします。

1 山海料理 仁志乃	2 たこ焼割烹 たこ昌 竹幹亭	3 シティホテル 青雲荘	5 堺 あなご専門 松井泉
ご住所		ご氏名	
お電話			

※本件の個人情報(ご住所・ご氏名・電話番号など)は、他に開示したり利用いたしません。



「堺あなご」って? 「堺あなご料理」の美味しい理由—

かつて堺の出島港ではあなご漁が盛んで、あなご加工の技術を持つ「堺もん」といわれるあなご屋が軒を連ね、「穴子屋筋」と呼ばれていました。かの美食家・北大路魯山人も「あなご」の美味しいのは、堺近海が有名だ。東京のはいいと云っても、関西ものに較べて調子が違う」と記しています。

昭和3年、堺市発行の「堺市案内記」には、「出島があなごで賑わった時代、堺のあなごは独特の風味があると、京都や大阪の料亭・すし屋から引張りださなかったそうで、地元堺でも、あなごづくしの料理を楽しめる高級料亭があり、京阪神から多くの客が訪れていた」とあります。また各家庭でも、寿司や丼、茶碗蒸し、鍋のほか、焼あなごの頭と焼豆腐を煮た「半助豆腐」など多彩なあなご料理が作られており、昔の堺の郷土料理を語る上で、あなごは重要な食材でした。

現在は、地元産あなごの漁獲が減少しましたが、産地ではなく、あなごそのものを厳選して、「堺もん」の伝統の技で旨いあなごを作り、「堺あなご料理」として、堺の食文化を傳承しようとする名店の「堺名物あなご」を、ぜひ食べにお越しください。

