

名店でみっちり修行して独立、下町立地で16年も評判を取っているのが「すし屋の花勘」。伝統の技術を踏まえた上で、新しい食材の取り込みや新しい手法を加味して、この店ならではのすしの魅力を確認。それが30〜40代といった、これからのすし店が取り組んでいかなければならない客層の若返りに成功している。

煮きりやづけの伝統仕事を進化させて、すしの個性を

すしダネに切りつけたセキサバは、皮目に切り目をいれて食べやすさを配慮。その皮目だけをバーナーで炙って香ばしさを出し、すしに握る。



ヒラメ 1個 500円

11月頃から脂ののりはじめる常盤産のヒラメを使ったにぎり。一つは粗塩を振って黒トリュフの薄切りをのせ、もう一つは濃口醤油と赤ワイン、バルサミコ酢を合わせた煮きりをつけ、食べ味の違いを楽しませる。



セキサバ 1個 500円

現代のすしダネとしてすっかり定着したセキサバ。生で握るのがほとんどだが、新鮮な旨さを味わってもらいながら、皮目を炙り、煮きりをつけて白板昆布をかぶせる供し方も取り入れて、光ものの魅力を広げる。



アナゴ 1個 350円

ふっくらと煮上げる江戸前アナゴ。そのままでも十分おいしいが、その都度、アナゴの身の方だけを網にのせて炙り、ザラメを使って甘みを強めた煮つめのすしには柚子皮をすりおろし、もう一つは岩塩と粉山椒の風味で。



スミイカ 1個 300円

味の淡白なスミイカを、二種の供し方で。一つはわさびをつけて握り、岩塩と黒胡椒を振る。もう一つは、ヒラメと同じように赤ワインとバルサミコ酢の煮きりをつけ、黒トリュフの香りを。夏場には、アオリイカを使う。



すし屋の花勘

東京都葛飾区お花茶屋1-19-11

☎ 03-3838-3938

〔経営・調理〕佐山智紹



左 **マグロのづけ**
アボカド山椒添え 1個 300円

右 **マグロのづけ** **キノメ添え** 1個 300円

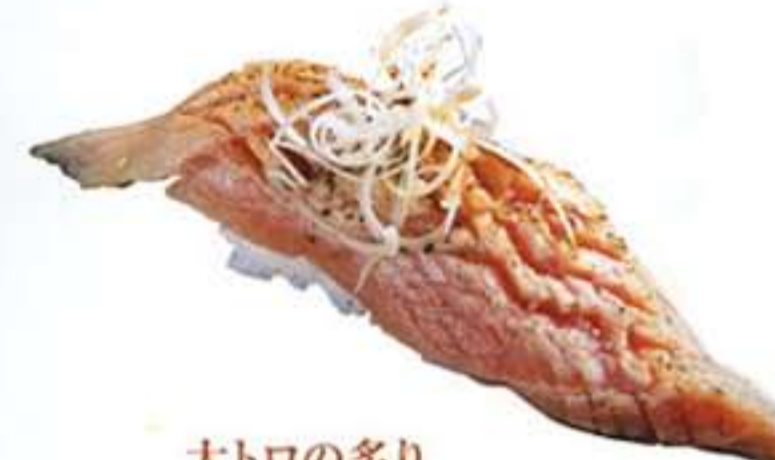
濃厚な再仕込み醤油、赤ワイン、味噌を合わせてつけにした「マグロのすし」。伝統的なづけの手法に赤ワインを用いることで、風味の良さとまろやかな味わいを生む。木の芽を天盛りするほか、若い人向けにはアボカドと粒山椒を添えて出す。



マグロの赤身をすしダネに切りつけ、つけの調味油に2〜3分漬け、吸水ペーパーで拭いてから握り、表面にもう一度つけの調味油をぬる。



最初に味噌を強火で加熱して煮切り、次に赤ワインを加えてアルコール分を飛ばし、最後に濃い口の再仕込み醤油を合わせてアクをとく。



大トロの炙り
バルサミコ酢がけ 1個 800円

大トロの脂の旨さはすしの醍醐味だが、一方でその脂っこさを敬遠するお客も少なくない。そうしたお客には、さっと炙って脂を適度に落として握り、岩塩と粗挽き胡椒を振り、白髪ねぎを天盛りにしてバルサミコ酢の風味でさっぱりと供す。



濃い口醤油と味噌を合わせ、カツオ節と昆布を加えて作る土佐醤油に白胡椒、胡麻ペースト、酢、砂糖、胡麻油を合わせた調味油に漬ける。



マグロの胡麻油醤油 1個 300円

白胡椒と胡麻ペーストのコクと香りを生かしたづけ。旨みを強めた土佐醤油をベースに、よく当たった白胡椒や胡麻ペースト、砂糖、米酢、さらに胡麻油の風味を加え、赤ワインを使ったづけとは、また違った味の個性を作り出している。



大トロは表面に鹿の子唐丁を入れてバーナーで炙り、岩塩と粗挽き胡椒を振り、白髪ねぎを天盛りにして上からバルサミコ酢を少々かける。