

多彩な技術が凝縮された寿司会席に感動



写真：永谷正樹

① いちばん人気の「店主押しコース」(6,980円)。内容は月替わりで注文は2名〜。その他会席コース(4,980円、10,000円)を用意。華麗な包丁さばきや繊細な仕事が目前で見える、カウンター限定「おまかせ鮨コース」もおすすめ。※価格はすべて税・サ5%別

② 店は名古屋銀行本店の北側、本重町通沿い。店内はカウンター席のほか、テーブル席や個室も完備。ビジネスからプライベートまでさまざまなシーンに合わせて利用できる。



鮨割烹わらじん 錦店

住 所 名古屋市中区錦 3-19-5
TEL 052-228-8988
営業時間 17:00~24:00(23:30L.O.)
定休日 日曜※日曜を含む連休の場合、月曜休



「ネ」を適度に熟成させたり、酢や塩で締めたりと、丁寧な仕事を施した江戸前寿司。今や名古屋でも主流になりつつあります。とくに中区錦三丁目には多くの店が軒を連ねています。今回紹介する『鮨割烹わらじん 錦店』もその一つ。寿司は言うまでもなく、厳選した全国各地の食材を使った料理で多くの食通を唸らせているのが、店長の水野敬彦さん。京都にある鮨と京料理の店で修業した経験があり、伝統的な和食から、それらをブラッシュアップしたもので、その引き出しの多さに驚きます。今回用意していただいた「店主押しコース」は、まさに「水野ワールド」ともいべき工夫を凝らした料理に寿司5カンが付く人気のコース。例えば、変わり茶碗蒸し「-5℃のカニ味噌ソルベとかにの茶碗蒸し」は、みりんと醤油を加えて練ったカ

筆者Profile



フリーライター&
カメラマン
永谷 正樹

名古屋の食をテーマに雑誌『おとなの週末』(講談社)や『STORY』(光文社)などの取材・撮影を担当。食のイベント「一宮モーニング博覧会」も手がける。

URL : <http://hp.nagoya-cci.or.jp/shuzaiya/>

二味噌を凍らせたものをのせた茶碗蒸し。チョコレートのように時間が経つにつれて変わっていく食感が楽しめます。また、強肴「うなぎ黄金鍋」は、焼いたうなぎの骨でとったダシに白焼きをくぐらせて、卵黄入りのタレでいただく店の名物。コースの中でも圧巻は、やはり寿司です。ネタの状態に合わせて隠し包丁を入れたり、昆布締めにしたりと、1カンごとに多彩な技が凝縮されています。シャリの握り具合も絶妙で、適度な弾力がありながら、口の中でほどけてネタの旨みと一つになります。ネタとシャリの一体感。これが水野さんが握る寿司の真骨頂です。「お客様の反応を見て、好みのネタや味付けなどを見極めて提供するようになっています」と、水野さん。あらためて寿司の美味しさと奥深さに気づかせていただきました。