

おとなの週末

時代が変わる今こそ

寿司・蕎麦・天ぷら
すし贅沢

皇居散策 江戸前ランチ

新元号
「令和」
特別記念号

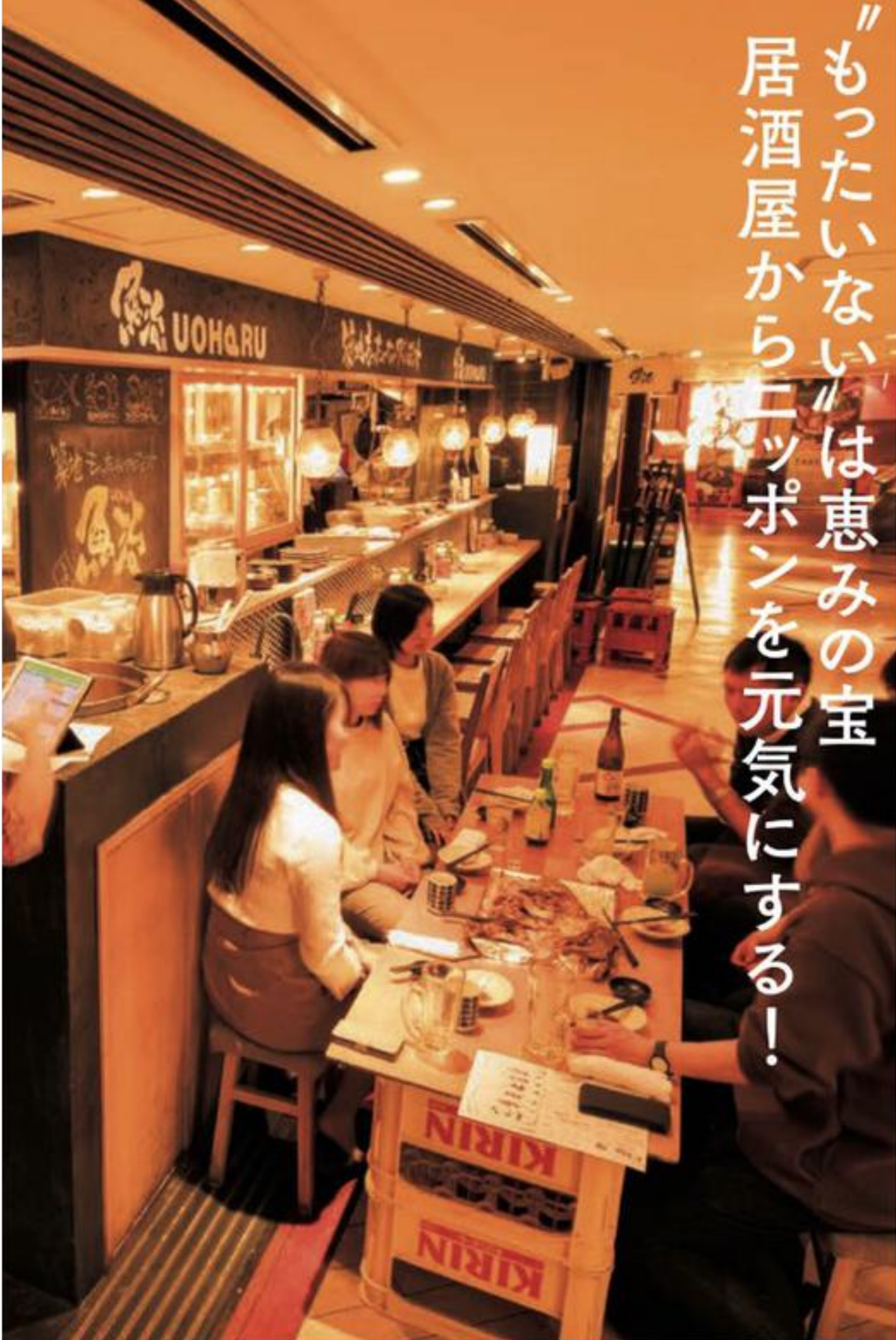
皇居周辺のうまい店はココだ！



贅沢な春を楽しむ
銀座11店
陽気に味わう
コリドー街
銀座の夜の
メのバー
ガード下から
最新スポットまで
日比谷10店

ビル群の中に
潜む珠玉店
丸の内9店

銀座 日比谷 丸の内



「もったいない」は恵みの宝
居酒屋からニッポンを元気にする！

MAP [B-4] うわゆる 魚治

新東京ビル

飽食の時代。ニッポンはどれだけもったいない食材であふれてるんだろう。例えば味は良いのに形が不揃いで商品価値のないもの、珍しいため中央の市場で売れ残ってしまう地方の魚。そんな陽の当たらない食にスポットを当て、「もったいない」を「美味しい」に変えるプロジェクトに取り組む店がある。それがここ、『魚治』。カウンターにどっさり並んだ鮮魚は老舗仲卸「山治」から毎日届くもので、見たこともない深海魚があったりと種類もサイズも実にさまざま。脂のりなど個体の状態を見てその日のメニューをイチから考えるのだとか。これが刺身や煮付けといった定番から中華風までアツと驚く馳走三昧。そう、「もったいない」は宝の山だったのだ！ しかもボリューム満点で安いとくれば客はハッピー、魚にとっては救世主。これぞ社会を元気にする優良酒場だ。

1/平日でも大賑わい 2/取材時はカツオや金目鯛など。捌きたてで鮮度抜群だ 3/魚の煮付けを調理した後の残り汁で煮る豆腐はプルプルの食感。いろいろな魚の旨みが凝縮された奥深い味で、ご飯と共に食べればスルスルッと胃に収まる 4/深海魚のトウジン(深海魚)は珍しいため市場で売れ残ることが多い。脂が甘くタラのような身質。減多にお目にかかれぬ食材に出合えるのもこの店の魅力だ。地元漁師におすすめの調理法を聞くこともあるそう 5/とろける旨さのマダラの白子は麻婆豆腐仕立てに。ヤミツキになる辛さ

丸の内 今行くべき、の店

街に連なる
ビル群を
徹底調査！

丸の内といえば、そびえ立つビル群。東京駅・大手町駅・有楽町駅などから直結。または近くにあるアクセサの良さが魅力だ。それゆえ平日はこの街で働く人々、週末や祝日はキャリパーを引く観光客でこの店も連日賑わっている。だからこそ、それに惹かれぬよう、より厳しく調査。美酒美肴に出合える店7軒をご紹介します。

撮影/小島 昇、西崎進也(雑観) 取材/肥田木奈々 70



丸の内

刺身7点
1880円



煮付けトウジン
(深海魚)
780円

豆富飯
330円

【酒】◎生630円 ◎グラス530円～、ボトル3500円～ ◎なし ◎グラス380円～ 【その他のメニュー】◎ランチ900円～ ◎魚は日替わり、十六豆富の厚揚げ600円、レンコンとチーズのさつま揚げ630円など

魚治はもったいない魚を美味しく「治す」意味を込めた店名です

料理長
飯塚雄夫さん

