



2年前の巴湾に入荷した
33.3kgの「九絵」



発行 工藤みよ子
編集 ちゃんこ巴湾
東京都墨田区両国 2-17-6
TEL 03-3632-5600
第005号

相撲界ではちゃんこ鍋の具材として馴染みの深い「九絵」。一説には、時とともに体の模様を変化させて、九つの絵を描き出すことからこの名が付いたと言われています。今年もいよいよ旬到来で、只今ちゃんこ巴湾では、毎日築地より天然の良いものだけを厳選して仕入れています。

とはいえ、海洋環境の変化からか魚の分布が散らばりつつあって、九州玄界灘でも漁獲量は年々減少しているのだそう。それに加えて、九絵は古来から用いられる延縄漁で釣り上げるため、熟練した漁師さんの業が必要とのこと。大型になればなるほど釣り上げるのは困難で、市場に上がるのも稀。現地での消費が優先されて、東京ではさらに貴重な一品となってしまうているのだそうです。「幻の魚」と呼ばれるのも納得です！

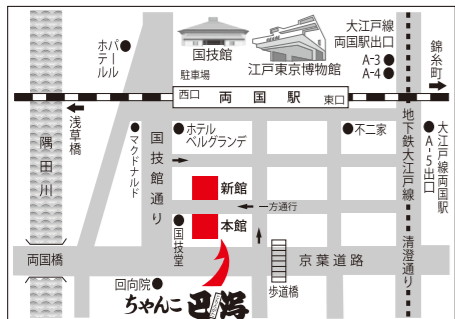
もともと、潮流の荒い玄界灘で獲れる魚が美味しいことは全国的に有名ですが、中でも九絵は漁師さんたちの間でも「九絵を食べたら他の魚はクエン（食えん）」といわれるほど。大きくて見かけがグロテスクなのに、その身は淡白で、脂がよくのついているこの時期でもあっさりとした上品な味が印象的。特に玄界灘の九絵は身が引き締まっているので、プリッと弾力があってしつかりとした歯ごたえも楽しめます。

ちゃんこ巴湾で、九絵を扱い始めたのは5、6年前。通常は10、15kgサイズのを仕入れることが多いのですが、2年前には、33・3kgの九絵と調理場で格闘したことも。お造りや薄造り、ちゃんこ鍋の具材としてご紹介させていただいていますが、幻といわれる魚がちゃんこ巴湾のまな板の上に乗る、そしてお客様の口に入るまで、どのようなストーリーを辿っているのか。お客様から「東京でも九絵が食べられるんだ」「ちゃんこ巴湾にもあるんだ」と大好評をいただいている九絵を、生まれ育った海からきちんとご紹介したいと思い、今回ははるばる長崎・佐世保まで1000キロ弱の旅を「九絵取材紀行」と題して出かけてまいりました。

女将・工藤みよ子 調理長・大竹則行

美味しう魚の好漁場、九州玄界灘に
幻の魚「九絵」を求めて

佐世保市の九十九島(くじゅうくしま)の美しい風景



ちゃんこ巴湾
ご予約お問合せ ☎ 03-3632-5600
FAX 03-3635-3056
〒130-0026 東京都墨田区両国 2-17-6
全300席 本館130席 新館170席
営業時間
平日 11時半～14時 17時～22時
土・日・祝 11時半～14時 16時半～22時
※9月～5月は無休 12月30日(日)～1月4日(金)までは年末年始休業



開催予告!! 2013年新春スタート **巴湾会員限定企画**

開催期間 2013年1月5日(土)～6月30日(日)

巴湾秘伝の四大ちゃんこ

完全制覇スタンプラリー

ちゃんこ巴湾を代表する素材と味わい異なる秘伝の「四大ちゃんこ」。期間中、全種類をご注文いただき4つのちゃんこを完全制覇した方全員に、巴湾認定の四大ちゃんこ制覇記念「**木戸御免プレミアム・ゴールドカード**」をプレゼント。さらに、抽選で素敵な賞品が当たります。

◆木戸御免とは…
大相撲や芝居などの興行場に木戸銭(料金)を払わずに出入りできことをいう。
巴湾認定の「木戸御免」は、ご来店時にご提示いただくとお得な特典と引換えることが出来る特別なカードです！
どうぞ期待!
※カードはイメージです

心も体も元気にする
巴湾自慢のちゃんこを食べて、
素敵な賞品をGETしよう!

※詳細はスタッフまでお尋ねください

本場両国の味! 「ちゃんこ巴湾」の四大ちゃんこ

<p>たちやま 太刀山ちゃんこ(醤油味)</p> <p>角界を代表する醤油味で、霜降りのお肉中心のスタミナちゃんこ。 2,940円(一人前)</p> 	<p>くみやま 国見山ちゃんこ(塩味)</p> <p>塩味のさっぱりしたコクのあるスープと絶品の鰯つみれ入りちゃんこ。 2,940円(一人前)</p> 	<p>やはすやま 矢筈山ちゃんこ(水炊き)</p> <p>鰯のつみれと魚貝を用い、ポン酢で食するさっぱり味の食欲増進ちゃんこ。2,940円(一人前)</p> 	<p>ともえがた 巴湾ちゃんこ(みそ味)</p> <p>4種類の特製味噌をブレンドした2種類のつみれ入り寄せ鍋風ちゃんこ。 2,940円(一人前)</p> 
---	--	---	--

来たれ、若者!
友綱部屋 新弟子募集中
明日の横綱を目指す若者を募集しています。
詳細はホームページをご覧ください。
<http://www.tomozuna-bey.jp/recruit/>


検査合格基準
●身長 173 cm
●体重 75 kg以上
●年齢 20 歳まで

忘年会・新年会のご案内

ご予約受付中
平成24年11月1日～平成25年1月31日

ご家族、ご友人、同僚と
ちゃんこで「笑顔の絆」
大切な人たちと鍋を囲んでの楽しいひときは自然と会話も弾み、満面の笑みに包まれる至福の時間です。

事前にご予約いただいた方にもれなく
巴湾 特製オリジナル
ちゃんこで「笑顔の絆」バッジプレゼント



玄界灘で育った生命力溢れる「九絵」を堪能する美味しいもん紀行

美味しいうちわ海老類があふれる
玄界灘の魚料理に舌鼓

10月22日、月曜日。10時20分羽田発、長崎行きの飛行機から流れる天気予報は、残念ながら曇り。約2時間のフライトに天候回復の願いを込めたものの、12時15分長崎空港に着陸すると、現地での予報では夕方から雨……。しかも、この日から荒天のため、今日明日の漁は見込めないとのこと。ガッカリしつつも、長崎空港から佐世保市街地まで車で約1時間の移動の間に大村湾を眺めると、複雑に入り組んだ海岸線に豊富な魚たちを連想することができました。



九絵鍋のヒントも得ることができ、思いがけず嬉しい収穫です。明日の取材にもますます期待が膨らみます。

荒波にもまねながら育まれた根付きの天然九絵に魅了された
目的の佐世保中央卸売市場は、佐世保市街から車で30分ほど北上した相浦にありました。予想通り荒天のために水揚げはなく、場内はとて静か。ただ、そのぶん丸伊水産の伊藤達雄社長と専務、従業員の皆さんに貴重なお話を聞かせていただけで大感激です。



左から女将・工藤みよ子、丸伊水産専務・伊藤直樹さん、大竹調理長

現地での出迎えてくださったのは、長崎佐世保中央卸売市場の有限会社丸伊水産、専務の伊藤直樹さんです。翌朝の市場取材を控え、この日は専務のご紹介で佐世保駅前の「いけす博多屋」にて打ち合わせとインタビューを兼ねた懇親会を開催することになりました。初めて食べるうちわ海老のお造りと塩焼き、とろとろ甘い内子に舌鼓を打ちながら、九州で人気の高い魚のアオナチ鍋には新しい

「私が子供の頃には、イセエビやアワビ漁の素潜りの漁師さんが、眠っている九絵のえら



九絵の「薄造り」



丸伊水産の伊藤達雄社長

達と真剣勝負を繰り広げる漁師さん達。季節を迎えると、強い身に脂ののつた最高の魚が多くなるのがわかるような気がしました。

口に入れた時の甘みと食感は何とも言えない美味しさ……

玄界灘を漁場とする地元でも九絵料理の定番といえば、刺身か鍋とのこと。ただ、ちゃんこ鍋とは違い、薄造りよりも少し厚めに切って、身の芯が少し残るくらいまでさつと湯に通す「九絵しゃぶ」が一般的なようです。昆布だしに九絵のあらを入れ出汁を取ったら、まず野菜のみでいただく。そうしてポン酢の舌触りを丸くしてから、九絵の身をしゃぶしゃぶ風に一枚ずつ仕立てていくのだそうです。うーん、想像するだけでもおいしそうです。

今回は漁船からの水揚げはなかったものの、最後の最後に幸運の女神は微笑んでくれたようで、取材終了間際に大型観光バスほどの大きな水槽車が到着。水揚げされたばかりの活力溢れる計200kg



常時20〜30本の九絵を保管しています



「九絵」を輸送する大型バスのような水槽車

ちゃんこ「巴浮」では10月から2月頃
玄界灘の「九絵」を
ご提供させていただいています。

巴浮の「ちゃんこ通販」へ九代目ちゃんこ鍋塩味＜が美味しくリニューアル！スープをさらに極めました

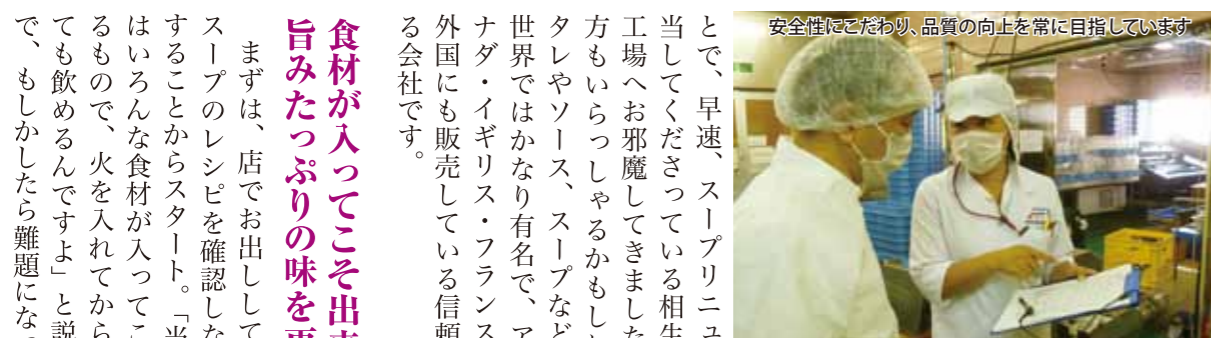
お店の味がご家庭で楽しめる
通販用の特製スープが完成！



塩ちゃんこスープの深みのある味を的確に再現

のために「ちゃんこ通販」の濃縮スープをリニューアルすることになりました。

オリジナルテイラー溢れる味であることはもちろん、白菜、玉ねぎ、ごぼう、水菜、えのき茸、焼豆腐、油揚げといった豊富な食材を加えることで完成するちゃんこ鍋は、基本となる濃縮スープの調合がとても複雑。とはいえ、一人でも多くのお客様に満足いた



安全性にこだわり、品質の向上を常に目指しています

とで、早速、スープリニューアルを担当して下さっている相生産業さんの工場へお邪魔してきました。ご存じの方もいらつしやるかもしれませんが、タレやソース、スープなどの調味料の世界ではかなり有名で、アメリカ・カナダ・イギリス・フランスといった諸外国にも販売している信頼と実績を誇る会社です。

食材が入ってこそ出来上がる、旨みたっぷりの味を再現

まずは、店でお出ししている本物のスープのレシピを確認しながら、味見はいろんな食材が入ってこそ出来上がるもので、火を入れてから2時間たつても、もしかしたら難題になってしまつた



専務の佐久間がスープを作っている会社を訪問

かと思いきや、こちらの百戦錬磨の職人さんは、レシピと味見だけで濃縮スープのベースとなる味を、どんどんと組み立てていきます。そのスムーズかつスピーディーな対応に、思わず感嘆のため息……。『すごい！』
そして、ある程度の基本が固まると、そこからは塩や出汁などの微妙な違いに、試行錯誤を繰り返しては行ったり来たり。生の食材を使わずに、いかに現物の味に近づけるかが求められるわけですが、食材が入って出来上がるこの複雑で深みのある味の調査までには、約半年の時間を費やしました。

本場両国老舗のちゃんこをクール便にてお届けいたします

通販商品のご案内

お歳暮、新年のごあいさつなどご贈答品として人気です！
◆12/10までのご注文分で3口以上お申込みにつき送料無料サービス ◆ご贈答用のし紙無料サービス

※二人前セット 通常価格 三二五〇円 (別途送料六五〇円)
※四人前セット 通常価格 五二五〇円 (別途送料七五〇円)