

4種の味噌が作り出す巴渥ちゃんこの味



魚介の風味が香る巴渥ちゃんこ(みそ味)

ちやんこ巴渥

巴渥新聞

平成26年7月1日(火)
発行 工藤みよ子
編集 ちやんこ巴渥
東京都墨田区両国2-17-6
TEL. 03-3632-5600

第010号

秘伝の巴渥味噌誕生の物語を辿る
**創業者の四股名を冠した
巴渥ちゃんこ(みそ味)のこだわり**

くつくつと煮立つ音がし始めると、鍋の蓋の小さな穴から一筋の湯気が立ち昇り、漂ってくるやわらかな香り。「まだかまだか」と食べるのが待ち遠しい気持ちとぐつと息を吐きながら待つ。そして蓋を開けた瞬間に溢れるささやかな歓声。湯気とともに辺りに広がる凝縮された香りを味わえるのが、ちゃんこの楽しみの一つです。

ちゃんこ巴渥の四大ちゃんこのうち、新鮮な魚介類と旬の野菜がたっぷりと楽しめるみそ味のちゃんこと言え、創業者巴渥関(元小結)の名を冠した「巴渥ちゃんこ」です。

「巴渥ちゃんこ」の味の決め手は、全国各地から選り抜かれた4種類の味噌にあります。北海道の赤味噌、仙台の赤味噌、信州の甘口赤味噌、そして京都の白味噌を独自にブレンドすることで、他では味わうことのない美味しい味噌が出来上がるのです。

ちゃんこ巴渥は今年で創業38年目を迎えますが、実は開店当初は、いまの「みそ味」とは違う味だったのをご存知でしょうか。

当時、「巴渥ちゃんこ」は一種類の味噌だけで、味付けをしていました。しかし、2代目店主であり、初代社長の工藤建次の「お客様により美味しいものを届けたい」という強い思いが、巴渥オリジナル味噌の開発へと走らせたのです。

2代目店主は、料理の経験こそありませんでしたが、「美味しいちゃんこを作りたい」という人一倍の情熱から、巴渥の四大ちゃんこは生まれました。もちろん「巴渥ちゃんこ」もその一つです。

第10号の巴渥新聞は、伝統の味「巴渥ちゃんこ」に使用する「巴渥味噌」の誕生の物語に迫ります。巴渥の味を30年来守り続ける総料理長の谷口守に巴渥味噌の開発エピソードを聞きました。

そして、巴渥味噌をいまに受け継ぐのは、創業230年の京都の老舗味噌蔵「石野味噌さん」です。巴渥味噌のルーツに触れるために、二人の社員と共に石野味噌さんを訪ねました。そこで待っていたのは「老舗の美味しさへのこだわり」でした。

女将・工藤みよ子



<http://www.tomoegata.com>

ちやんこ巴渥

ご予約 ☎ 03-3632-5600
お問合せ 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・祝日 11時半～14時 16時半～22時
※6～8月は月曜定休

両国の見どころ **江戸東京博物館**

2014年7月19日(土)公開のスタジオジブリ最新作「思い出のマーニー」(米林宏昌監督)の世界を、同作で美術監督を務める種田陽平が表現する体感型展示会

思い出のマーニー 種田陽平展

7/27(日)～9/15(月・祝)

あなたの心が大きく

絶賛開催中!!

全勝優勝者続々…!!

9月30日(火)まで

巴渥会員の皆様!
巴渥場所にふるってご参加ください!

十五番勝負

スタンプラリー

巴渥場所十五番勝負の全勝優勝者全員に
「木戸御免 純プラチナ箔カード」をプレゼント!

さらに、選べるスペシャルサービス!

いつでも、何度でも、ご来店の度にお一つお選びください

特典有効期間 2014.10.1～2015.8.31

A. 特別個室のお部屋代が無料

通常、お一人様1,080円を頂戴しております

B. どれでも一品お料理サービス

定番料理、季節のおすすめよりお選びください

C. お好みのボトル1本サービス

焼酎・ワイン・冷酒・ウィスキーよりお選びください

写真はイメージです ※詳細はスタッフまでお尋ねください

本場両国の味! 「ちやんこ巴渥」の四大ちゃんこ

<p>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。 3,024円(一人前)</p>	<p>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鯛つみれ入りちゃんこ。 3,024円(一人前)</p>	<p>矢筈山ちゃんこ(水炊き)</p> <p>鯛のつみれと魚貝を用い、ポン酢で食べるさっぱり味の食欲増進ちゃんこ。3,024円(一人前)</p>	<p>ともがた巴渥ちゃんこ(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。 3,024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-beyajp/recruit/>

検査合格基準

- 身長 173 cm
- 体重 75 kg 以上
- 年齢 20 歳 まで

江戸の笑いと味を堪能する!

講談どちゃんこを 楽しむ会

8月9日(土) 開催
16:30～19:30

明朗快活な女流講談師神田京子さんが繰り広げる、笑い有り、涙有りの話芸の世界。巴渥おすすめの季節の創作料理とともにお楽しみください。

※詳細はスタッフまでお尋ねください

提供: 鈴木康典

厳選された4種類の味噌で作られる巴写ちやんこ 美味しさへの飽くなき思いが巴写味噌開発の原点でした

2代目のひと言で始まった 「巴写味噌」の開発

日本人にとって馴染みの深い味噌。「汁一菜」と言われるように、古くから日本の食卓に欠かせない調味料の一つとして、広く親しまれてきました。みそ味の「巴写ちやんこ」も、開店当初から、多くのお客様に慕われ続けてきました。しかし、2代目店主の工藤建次は、ある思いをずっと抱えていたのです。それは、「巴写のオリジナル味噌で、巴写でしか味わうことが出来ない味噌ちやんこを作りたい」。

当時、味噌ちやんこに使われていたのは厳選した一種類の味噌でした。隠し味にはコクを出すためのバターを一欠片。味噌とバターの相性の良さは抜群です。その香りとコクの深さは多くの人を唸らせてきました。

しかし、「お客様にもっと美味しいものを届けたい」という工藤建次の味へのこだわりと料理への熱い思いは、当時の味噌ちやんこの味では満足出来なかつたのです。開店して数年後のことでした。



2代目店主であり、初代社長の工藤建次

「巴写オリジナルの味噌を作るぞ」。そのかけ声のもと、巴写ならではの味噌の開発が始まりました。

「何回も何回も作ったよ。その度にまづいと言われたもんだ。」と当時を振り返る総料理長の谷口。毎日の仕込み作業と並行してのオリジナル味噌の開発は、簡単なことではありませんでした。

お昼の休憩時間を使って作れるのは一日に2、3種類。全国から100種類近くの味噌を取り寄せて、配合や分量を変え、来る日も来る日も味噌の開発に取り組みました。

2代目店主のイメージするみそ味に近づけるべく試行錯誤の日々が続きました。それでも2代目店主が納得する味には、なかなか辿り着くことが出来なかつたのです。

2年の歳月をかけて 辿り着いた「巴写味噌」

「この味だ」と2代目店主が首をたてに振り、ようやくオリジナル味噌が完成したのは2年後のことでした。

さらに味噌を溶く出汁や具材もちやんこの味を決める重要な要素です。

「いろいろと試してみても、新しい味噌ちやんこは5〜6種の出汁からとることにしたんだ。巴写オリジナルの削り節や旨味を出す帆立などの魚介類を入れ、逆に風味の強い食材はやめたよ。せっかくの味噌の香りが負けるといけない」



2代目店主と共に秘伝の巴写味噌を開発した谷口総料理長

「ああでもないこうでもない」と何度も作り直したよ。ようやく建次さんを唸らせる味噌ちやんこが完成したときは嬉しかったなあ。大変だったけど、いま思うと、あつという間だったなあ」と懐かしそうに話していました。

新しいみそ味の「巴写ちやんこ」が完成すると、すぐにお披露目をしました。自信があるとはいえず、お客様の評判が気になりました。心配をよそに、多くのお客様が風味とコクが増した新しいみそ味を、支持してくださったのです。

苦勞して作り上げた「巴写ちやんこ」をおいしそうに食べられるお客様を見て、2代目も料理人たちも声を挙げて喜びました。

それから20年余りが経ちました。残念ながら、美味しい料理を作ることに決して妥協しなかつた2代目店主、工藤建次は4年前にこの世を去りました。しかし、2代目店主の思いのこもった味噌ちやんこは、いまも変わらず巴写に受け継がれています。

巴写ちやんこの味の決め手「巴写味噌」を作る 創業230年 京都・石野味噌さんを訪ねて

銘水「石井筒」を使って 作り出される最高の白味噌

現在9代目の石野元彦さんが暖簾を守り継いでいる石野味噌さんは、天明元年（1781年）に森村屋庄兵衛によって創業された京都の老舗の味噌蔵です。

巴写味噌は、この歴史ある石野味噌さんで、巴写のオリジナルレシピに基づいて作られています。先代が残した巴写味噌を受け継ぐ心強い協力者と会えることを本当に楽しみにして、京都を訪れました。

取材当日は、梅雨時期らしい雨の一日。東京発8時の新幹線に乗り、出発しました。京都は土砂降り、タクシーに飛び乗って石野味噌さんへ向かいました。暖簾を分け入ると、目に飛び込んできたのは地下からコンコンと湧き出る銘水といわれる「石井筒」。石野社長にお出迎えいただき、早速お話を伺いすることが出来ました。



左から 佐々木忍、女将の工藤みよ子、石野味噌社長の石野元彦さん、吉原満男

「味に終わりはない」 プロとして姿勢に共感

京都に息づく友禅や茶の湯などの伝統文化、清酒や和菓子など暮らしに彩りを添える食文化。それらを育て、支えたのは、京都の地下深くにある豊かな水の恵みでした。

それは味噌づくりでも同じでした。石野味噌さんでは、創業時から「石井筒」の湧き水を使って味噌づくりを行ってきたのです。

京都の伝統的な味噌と言え、淡いクリーム色をした甘味のある白味噌です。甘さの秘密は、他の味噌と比べて米麹が多く、塩分が少ないことにあります。短期熟成で原料の良し悪しや米麹の出来がそのまま味に反映されてしまいます。

石野味噌さんでは、最高の白味噌を提供するために大量生産はせず、毎日適量をつくり込んでいます。

発酵食品である味噌は、麹の力によって熟成が進みます。それぞれの味噌は温度や湿度を変えて保管しなければなりません。

巴写味噌も、鮮度を保つために巴写からの発注の度に、北海道、宮城、長野から味噌を取り寄せ、石野味噌さんの白味噌とブレンドされて作られているのです。

残念ながら取材時には、巴写味噌の在庫がなかつたので、製造工程は見ることは出来ませんでした。

しかし、石野社長の懇意により工場内を探していただいたところ、なんと巴写味噌の原料となる合わせる前の4種類の味噌がほんの少し残っていました。

「これが先代が苦勞の上、辿り着いた味噌なんだ」と喜びがこみ上げてきました。こつくりと甘く、ほのかに米の風味が感じられる石野味噌さんの白味噌。これを他の味噌に加えるとまろやかさとコクが増すのだと石野社長に教えていただきました。「巴写ちやんこ」の深いコクは、この白味噌に秘密があったのです。

「味に終わりはないんですよ」と語る石野社長。美味しいものを届けるためには、一切の妥協を許さないその姿勢は、味噌を作る蔵元も、ちやんこ鍋を作る巴写も同じだと感じさせてくれました。

これからも巴写の味を支えて下さる方々と共に、つくり手の思いをお客様に伝えていきたいと思えます。(工藤みよ子)

夏季限定企画

其の一 特上冷酒 飲みくらべセット

60cc×3種セット 1,080円

冷やが冴える美味しい日本酒を3歳元よりご用意しました。

- ◆今西清兵衛商店(奈良)【春鹿 純米超辛口】
 - ◆八鹿酒造(大分)【八鹿 特別純米酒】
 - ◆小山本家酒造(兵庫・灘)【備前雄町 大吟醸】
- 各種1合(755円〜)からお楽しみいただけます



其の二 巴写の美味しいもん企画 活穴子と夏野菜の炭火焼き

ふっくら焼いた旬の穴子と栄養たっぷりの夏野菜を炭火焼きで。

1,620円



夏野菜は変更になる場合がございます

「すみだモダン」2011年に認証された巴写ちやんこ
墨田区には、墨田のイメージとその魅力を高める商品や飲食店のメニューをブランドとして評価する「すみだモダン」という認証制度があります。2010年頃から「巴写ちやんこ」を応募してみてもと言った声が、社内やお客様から挙げてきました。そして、プロの厳正な審査を経て、「巴写ちやんこ」は、飲食店メニュー部門で「すみだモダン」2011グルメセレクションに認証されたのです。



創業38年を迎えるちやんこ巴写は、初代、2代目が料理とお客様に対して真摯に向かい合い、信頼の暖簾を守ってきました。その思いがこもった「巴写ちやんこ」がブランドとして評価されたことは、この上ない喜びです。これからも、受け継いできた伝統に磨きをかけ、「巴写ちやんこ」の魅力を多くのお客様に伝えていきたいと思えます。