

帆立貝柱 赤(酒粕)酢飯

ALLいしかわの鰯「いしかわ旬の鰯だより®」を主力商品とする「すしセン®」としては、なんとも辛く恐縮ながら、今回ホタテの貝柱を鰯ネタとして取り上げる。産地は、青森。どの（回転）寿司店にも取り扱いがあるのであろう。刺身では何度も食べているが鰯として一度も口にすることがなかったから、物は試しと調理・試食と相成った。



生食用ホタテの貝柱は、刺身でいただいた方が好いとの結論。鰯として何が好くなかったのか。いろいろと思考を巡らせる。赤酢が好くなかったからか、普通（白）にしてみたらどうなるのか・・・辿り着いた結論は、鰯酢とホタテの貝柱の好い甘味、風味が口中对立し、お互いの好きを相殺ではなく、ケンカしてしまったとの着地。

よそ様を取り扱うネタにあれこれ言うつもりは、毛頭ない。しかも、お客様が好まれるネタで、あちらこちらに存在するから然り。

ALLいしかわの鰯「いしかわ旬の鰯だより®」を主力商品とする立場と「生食用ホタテの貝柱は、刺身でいただいた方が好い」との結論から、今後、取り扱わないのであろうが、刺身で美味しいから「なんとか鰯にならんのか」の想いは、ずっと持ち続ける。