

# 赤酢飯－目鯛

現時点で、赤（酒粕）酢飯に「合う合わない」の結論は出せない。現状イーブンの印象を持つ。素材が強い個性を持つと思う反面、優しい（淡泊な）側面も併せ持つ。なんとも言い難い不思議な特徴を持っている。人に例えると、誰とでも分け隔てなく仲良くなれるタイプの方と言えるのではないか。赤酢（酒粕酢）好し。白酢（一般的な鰯酢）好し。



「すしセン®」はお持ち帰り専門である以上、当素材をお出しする際は、赤酢飯・白酢飯のどちらかに的を絞らなければならない。なぜなら、お客様のお好みをお聞きして、その都度、そのどちらにも対応できる「飲食店タイプ」ではないから。

では、どうすればその「正解」を得られるのか。仮にどちらかに絞ったとしても、外した方を凌駕する「術」でなければならないし、見つからなければ、提供はできない。

現状弊社は、赤酢（酒粕酢）にしる、白酢（一般的な鰯酢）にしる、各社各様の原酢を調味・ブレンドの上、使用している。ただ、赤と白の混合には手を付けていない。

もしかしたら、その赤・白混合の延長線上に「正解」があるのかもしれない。結果、目鯛だけでなく、他の素材にも応用可能な「鰯酢」が生まれるのかも。道は長い。