



第29回ざる研「吉祥寺・真希1号店」報告

1. 日時: 9月12日(土)12時、JR吉祥寺公園口改札集合
2. 場所: 吉祥寺南町1-5-2内田ビル2F 「真希・吉祥寺1号店」TEL0422-47-3367 休日なし
3. 参加者: 荒木、伊藤(徹)、小林(久)、小林(弘)、滝沢、野村、堀田、山本(8名)
4. 費用: ¥38,055 @ ¥4,700. 貯留金 ¥455

吉祥寺は秋祭り

5. 経過: 鬼怒川氾濫の余韻未だ醒めずの今日、吉祥寺は夏に戻りそうな青空の下、秋のお祭りで賑わっていた。

今日の真希(シンキと読む)は本日欠席の志村さんが良く飲みに行く聞いて成程前進座がらみの地元と納得した、そういえばおそばとは関係なく飲みに来た人もいたようだ。尚、吉祥寺には北口に2号店もあるがこちらは普通の居酒屋らしい。



伊藤会長ご欠席でもやはりビールで乾杯!



「真希」は二階です

今日は土曜日のせいか都合の悪い人が多く参加者は珍しく一桁の8名だったので、それぞれメニューから自由に注文してもらうことにしたのだが、結局面倒だからと任せられることになってしまった。



蓮根の和え物



えびせんべい



カニみそに出汁巻き玉子



ニンニクと大根おろしの乗ったサイコロステーキ



穴子と野菜の天ぷら



いよいよもりそば登場

伊藤会長は欠席だがやはり乾杯は生ビールでスタート、お通しは蓮根の和え物、ただしビールはこれで終わって、メニュー豊富な日本酒選びは滝沢さんをお願いして山形の出羽桜2合徳利を2本、次いで石川菊姫の濁り酒、摘まみはえびせんべい(これは塩が効き過ぎ)カニみそに出汁巻き玉子(これは何れも合格)、その内メニューにはないが山形の十四代の一升瓶を発見、これが当店では一番高価(1420円/1合)騎虎之勢ためし

てみるか・・・幸いなるかな1合しか残っていなかったのので皆で少しづつ試し飲み、さすがに美味しい、これに合わせてニンニクと大根おろしの乗ったサイコロステーキも最高だった。



出羽桜2合徳利



山形の十四代



石川菊姫の濁り酒

この辺で蕎麦へ行けば良かったのだが、当店は天ぶらが得意らしいと穴子と野菜の天ぶらを頼み、お酒も新潟×張鶴となってオーバーラン、天ぶらは衣が厚過ぎて感心せず、ラストのもりそばは腰にのど越し今一の上に量が多く汁が辛い、確かに当店は美味しい料理と美味しい酒を選び当てれば満足できるがおそばの店としては如何なものか？結果として手探りが多すぎて当初もくろんでいたより大幅増額となってしまったが、前評判の店員のサービスの悪さはなく4年務めているという女店員さんの笑顔と素早い対応は救いだった。



参加者は8人でも、女性3人の参加で、今日も賑やか賑やか！！



山本さんお褒めの笑顔の美しい店員さん



《追記》「十四代」について調べたところ今や久保田の万寿を抜いて日本酒最高の評価を受けているお酒だそうです、我等が飲んだ「中採り純米吟醸十四代」は山田錦と雄町を交配した酒米播州愛山を使って低温熟成したお酒で穏やかな吟醸香とまろやかな甘みを持つ幻の逸品、生産量が少なく減多にお目に掛かれないお酒とのことでした。



10月のざる研は本日の出席者の選考により5月に訪れた青梅街道駅に近い「佳蕎庵」に決まりました。

日程は10月15日(木)、集合時間は追ってお知らせします。

(文:山本 写真:山本・荒木)