

2017年1月13日
株式会社ライトアップショッピングクラブ

今よみがえる 稀代の鮓職人の味！ 9年連続で星を獲得した「鮓 水谷」の水谷八郎氏監修による 「ちらし鮓」が1年にわたって自宅で楽しめる ～水谷八郎氏 監修 ちらし鮓 十二ヵ月頒布会 販売開始～

株式会社ライトアップショッピングクラブ(本社:東京都新宿区、代表取締役:金子博之)では、ミシュランガイド東京版で9年連続で星を獲得し、昨年その歴史に幕を下ろした銀座の名店「鮓 水谷」の水谷八郎氏監修による「ちらし鮓」の頒布会を、2017年1月16日より発売開始いたします。

鮓に人生をささげた孤高の名人 水谷八郎氏



水谷八郎氏

「鮓 水谷」(2016年閉店)

水谷氏は、15歳から銀座の鮓屋で御三家と言われた京橋「与志乃」で修業を積み、銀座「すきやばし次郎」を経て独立。銀座に「鮓 水谷」を開店しました。同店は2007年創刊の『ミシュランガイド東京2008』で、「すきやばし次郎」とともに鮓屋として初の3つ星に輝き、以降9年連続で星を獲得。2016年に惜しまれつつも閉店した伝説の名店です。

以来、この稀代の名職人として誉れ高い水谷氏の鮓の味を惜しむ声は止むことなく、今に続いています。

世界の食通をうならせた名人の味が12種類のちらし鮓に

この水谷氏の味を存分にお楽しみいただきたいと、監修を依頼して実現したのが、今回のちらし鮓の頒布会です。まぐろ、煮はまぐり、えびなど毎月1種類のちらし鮓を2個ずつ、冷凍便で1年にわたりお届けします。

「にぎりもちらしもシャリが決め手。だから妥協せずにごだわりました。」と語り、解凍して食べた時も食感と風味が再現できるようにと、シャリだけで実に5回も作り直したという水谷氏。鮓に対する真摯な思いを持って、毎月の具材の選定や盛り付けに試作と試食を繰り返すことで、「納得」の味が完成しました。

【水谷八郎氏 監修 ちらし鮓 十二ヵ月頒布会】

お届け内容: 毎月1種類のちらし鮓を2個
回数: 12回 / 期間: 12ヵ月 / 賞味期限: 冷凍で14日
料金: 12,960円 × 12回頒布(税・送料込)
お申込み締切日: 2月28日(3月下旬よりお届け)
HP: <http://www.lusc.jp/detail/?item=072981> (1/16掲載)
商品のお問い合わせ先: 0120-645-808



<商品の一例>

水谷氏が「鮓屋の看板」と語るほど特別な思い入れを持った鮓のちらし鮓「中トロのちらし」。
お届けは、2018年1月。

【水谷八郎氏 監修 ちらし鮭 十二月頒布会】 第一回～六回 お届け分

【いくらのちらし】



いくらは「鮭 水谷」で人気のあったタネ。こちらは新鮮ないくらを丁寧に醤油に漬け込み、じっくりと味をしみ込ませています。粒がそろった見た目も美しいいくらを華麗に盛り付ける華やかな一品。(第一回 2017年3月)

【あさりのちらし】



むき身にしたあさりをふっくらと炊き上げ、詰めタレを塗って仕上げました。あさりの繊細な旨みと水谷氏がこだわったシャリのふくよかな妙味が口の中で調和します。(第二回 2017年4月)

【鮭たたきのちらし】



大洋で獲れた天然鮭は「脂の味が濃く、霜降りの牛肉に近いものがある」と水谷氏。その鮭を用いた本品は、赤身特有の香りに続いて上質な脂がゆっくりと舌の上で溶け、旨みが口に広がります。(第三回 2017年5月)

【うにのちらし】



濃厚な甘みが特徴のうにを中央にのせ、四方には彩り豊かに海老、いくら、玉子焼き、絹さやを盛り付け。口に入れば磯の香りと、うに本来のとろけるような甘さが広がります。(第四回 2017年6月)

【えびのちらし】



ぷりぷりとした食感が損なわれないよう丁寧に茹で上げ、水谷氏が厳選した詰めタレを塗って仕上げたえびが主役のちらし鮭。シャリの上には、えびおぼろを敷き詰めました。(第五回 2017年7月)

【煮あなごのちらし】



「旬のあなごは“木の芽の香りがする”そうですよ」と水谷氏。「鮭 水谷」と同様にたっぷりのつゆの中で泳がせるように煮たあなごを冷まし、詰めタレを塗って仕上げました。(第六回 2017年8月)

【水谷八郎氏 監修 ちらし鮭 十二月頒布会】第七回～十二回 お届け分

【鮭赤身のちらし】



鮮やかでつやのある赤身が美しい本鮭の切り身をのせたちらし鮭。「鮭 水谷」と同様の調理法でつくった別添の漬けたれに赤身をお好みで漬けてお召上がりください。(第七回 2017年9月)

【煮あわびのちらし】



「貝類の中でも、あわびくらい酒蒸しにするとよし悪しははっきりするものはない」と、「鮭 水谷」でも必ず酒で煮たものをタネに。加熱することで本来のうまみが引き出されています。(第八回 2017年10月)

【たこ柔か煮のちらし】



冬に旬を迎える北海道産のたこを丁寧に下処理し、柔らかく茹で上げました。大きめに切った身には旨みが凝縮されており、歯ごたえのよさも格別です。(第九回 2017年11月)

【ばらちらし】



たっぷりのえびそぼろの上に「鮭 水谷」で人気を博した玉子焼きや椎茸、粒ぞろいのいくら、ばらちらしに欠かせないコハダなどをのせました。絶妙な塩梅で締めたコハダは、得もいわれぬ爽やかな後口で絶品です。(第十回 2017年12月)

【中トロのちらし】



水谷氏が「鮭屋の看板」と語るほど特別な思い入れを持った鮭のちらし鮭。「鮭 水谷」で使用しているタレと同様、醤油と味醂でつくった漬けたれが、中トロの程よくとろける脂と赤身の旨さを余すところなく引き出します。(第十一回 2018年1月)

【煮はまぐりのちらし】



江戸前鮭で、はまぐりと言えば「煮はま」と煮はまぐり。国産のはまぐりはとても希少とされています。この時季に旬を迎える肉厚のはまぐりを身が固くならないよう注意深く火にかけ、水谷氏が厳選した詰めタレで仕上げました。(第十二回 2018年2月)

本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ライトアップショッピングクラブ PR担当 池田

〒169-8228 東京都新宿区北新宿 2-21-1 新宿フロントタワー26F

TEL: 03-6872-5314 / FAX: 03-6872-5344 / E-mail: mitsuhiro.ikeda@lusc.jp