

ホテルオークラ東京本館 建替に反対の声？

昨年の五月に明らかに

されたことですが、当店の味噌

を古くからご用命いただき

いるホテルオークラ東京(様)

が今年の八月末で本館が

取り壊されることになりま

した。このエースに海外の著名

なクリエイティブディレクター等が、

建替を止められないうちとプロジェクト

を始動したとさうです。世界でも

洗練された文化大国・日本と認

めているけれど日本国民の中から反対

運動が何故起きないのか不思議が

られてるさうです。建物は昭和三十三年

に建設されたもので和の様式と

モダニズムの美しさが惹きつけている

との事です。ヨーロッパでは築100年の

住宅やオフィスビルが当り前のように使

われています。(ジャンルが少し違いますが)

明治日本の産業革命遺産として九州・山口

と関連地域が今年の夏の世界文化遺産

登録に向けてユネスコへ推薦の勧告を

受けました。私は若く頃にはあまり関心と

持になかったことが、最近とこも古い物に

価値を覚え、なるほど...と気づかされ

ることが増えてまいりました。機会があり

ましたら宿泊して絶品のお味噌汁をどうぞ。



旬のイカを使って いがめし

作り方

- 1) ちろ米は一晩浸水させ、炊く30分前にザルに上げおく。
- 2) イカの胴とワタを切り離し、軟骨も抜きとります。
(ワタと一緒に抜いた足は他の料理にご利用下さい。)
- 3) イカに米を6分目位詰めて、揚枝でしっかり空気を抜いて、
口元をとめる。鍋にイカとたっぷりの水を入れ15分ゆでる。
- 4) ゆで水もひたひた位になるまで減らす。
- 5) 分量の調味料を入れて、さらに15分位炒く。
- 6) 最後に煮汁をスポンジ
イカにかけまわしながら、
照りを出すように煮つけて
出来あがりです。



材料

イカ(中)	3杯
もち米	1/2カップ
しょうゆ	大さじ2
砂糖	大さじ2
酒	50cc
みりん	大さじ3

えとせとろ みそ屋かりんの ひとり言

海に沈む夕日と夕焼けが
本当にきれいな季節になり
ました。それを見に行け
る価値をあまりよくわかって
いなかった気がします...
が、最近ようやくそのありが
たみがわかってきました。
感動したくなったら、
海にむかいます。

越後 みそ西 西本町店

〒945-0066 柏崎市西本町1丁目3番21号
TEL/FAX 0257-21-0039

