

さば、ニカ流。

Part.1

天然か?! 養殖か?! その問いに(答え)はあるのか。

「NO!」なら、客に出さない
知恵と工夫で「YES!」はあり

旬の美味しさを真っすぐに届
けたいから「私は天然さばを選
ぶ」という店がある。その一方で、
「いつでも美味しいさばが食べ
たくて」：ただただシンプルなその
願いに応えたいから「私は養殖さ
ばを選ぶ」という主もいる。

この答えに誰が審判を下せる
だろう。時が旬なら(その美味し
さをよりいっそう)を約束しよ
う。たとえ旬でなろうと(はいっ
来ても美味しい!)に「YES!」
と、全力で応えよう。

それが松浦の答えだ。

ここで紹介するのは「長崎ハー

YES! 産地だからできるブランドさばランチ
コス。ハ最高! さばランチ。



「長崎ハーブ鯖塩焼き定食(1,000円)」

昼さば

一人で一尾を、大満喫。

YES! 活魚だからできるブランドさば七変化

- 一、刺し盛り
- 二、さばしやぶ
- 三、塩焼き
- 四、漬け
- 五・六、井・茶漬け
- 七、吸い物

翡翠色の模様が美しく。
昆布と葱でさっぱりと。
お頭付きで、どうぞ。
胡麻醤油で、酒の肴に。
漬けからの、変化球2つ。
骨まで味わい尽くして。

夜さば



のご要望を伺いながらお作りし
ますので、お品書きに調理名を入
れていないのです」と、女将の岩
本美枝子さん。つまり常連と
もなると「一人前!」「今日
は2尾ちょうだい」と
注文するのが暗
黙のルール。
それはまる
でクラシック
のようにハーブ鯖を
食す美しい流れ♪とい
うものが出来上がっている
そう。1尾なら3850円。2尾
ならX2(予約が確実)。料金は
たって明朗会計! それでご覧の
フルコースだ。「お一人で一尾を
刺身で召しあがる方もいらっ
しゃいますが、さばは楽しみ方が
たくさんありますから、いろいろ
と味変してさしあげるんです」。



四



五・六



七



二



三

*撮影日(写真)は2尾を使っのバリエーション例(刺し盛りは1人半前量)。メニューに無い裏メニューの数々を再現!

いけす小料理 みゆき (P04)

松浦市志佐町浦免1038-5
☎0956・72・4258
営業時間/17:00~22:00(LO21:30)
休/日曜(祝日の場合は月曜)

居酒屋 もぐら (P03)

松浦市志佐町浦免1154-1
☎0956・72・1050
営業時間/11:30~14:00(LO13:30)
17:30~23:30(LO23:00)
休/月曜