PRESS RELEASE

2014年7月10日

ワールド・ハイビジョン・チャンネル株式会社

BS12ch TwellV（トゥエルビ）『早川光の最高に旨い寿司』

今回は、銀座「鮨 くわ野」

~新子 美技が冴える夏の風物詩~　7月13日(日)よる8時オンエア

全国無料放送のBS12ch TwellVは、日本が世界に誇る伝統食である「寿司」の醍醐味を味わい尽くす情報番組『早川光の最高に旨い寿司』を毎週日曜よる8時～8時30分に放送しています。今回は超一流の寿司屋が軒を連ねる寿司の聖地・銀座で2005年に店を構えた「鮨 くわ野」。新子や蒸しアワビなど、この時期ならではの寿司ダネも登場します。

和食出身ならではの親方の仕事に注目！！

大根と一緒に酒蒸しした柔らかい歯応えのアワビ

1.番組概要

四季を映すとびきりの魚、それに寄り添うシャリが恋しい・・・私たちが愛してやまない寿司は、江戸時代に開花し、四方を海に囲まれ、稲作・発酵文化が進んでいた日本だからこそ生まれ得た食文化です。産地・旬にこだわった“極上の素材”と、経験を積んだ職人による“熟練の技”。これらが合わさることで、その旨さは何倍、何十倍にも膨れ上がります。そんな寿司の醍醐味をとことん味わい尽くし、寿司を食文化として捉えた情報番組。
「KOBUDO-古武道-」のオリジナル楽曲が、素晴らしい寿司の世界を華やかに彩ります。
（番組Webサイト：http://www.twellv.co.jp/program/tabi/sushi.html ）

2.放送スケジュール

毎週日曜よる8時～8時30分放送（30分番組。隔週新作）
※第7回：7月13日、7月20日（再放送）

3.放送内容

銀座「鮨 くわ野」~新子 美技が冴える夏の風物詩~（第7回）
和食の世界から寿司職人へ転身した、親方の桑野達也さん。
江戸前寿司の伝統に、和食出身ならではの仕事や包丁さばきがプラスされた親方の繊細かつ鮮やかな美技は必見です。極上の素材を使い、夏を楽しむ“最高に旨い寿司”を訪ねます。

4.早川光 プロフィール

東京都出身。マンガ原作者、映画監督、著述家。1985年に「すし 江戸前を食べる」（鳳山社）を発表。鮨に関する数々の著書がある。「江戸前鮨職人きららの仕事」（集英社）では、マンガ原作も手掛ける。

■BS12ch TwellV（トゥエルビ）について■
三井物産株式会社100%出資子会社が運営する24時間全国無料のBSデジタル放送局。スポーツや趣味教養など上質なエンタテインメント番組を総合編成でお送りしています。BS12チャンネル3桁番号222チャンネルです。