

トゥエルビ

BS12ch TwellV 『早川光の最高に旨い寿司』

赤貝 馥郁たる春の香り 「青山すし泉」 2月15日(日)よる8時放送

全国無料放送のBS12ch TwellV（ワールド・ハイビジョン・チャンネル株式会社、本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：森内譲）で放送中の『早川光の最高に旨い寿司』（毎週日曜よる8時）は、作家・早川光が江戸前寿司の名店を訪ね、素材の旬や職人の熟練技など日本が誇る食文化や江戸前寿司の醍醐味をお伝えするグルメ番組です。今回は「青山すし泉」にて最高に旨い寿司を堪能します。ぜひご覧ください。



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）

※第21回：2月15日

3.放送内容

「青山すし泉」赤貝 馥郁たる春の香り（第21回）

高級ブランドショップやハイセンスなインテリアショップ、美術館が並ぶ大人のエリア、青山。

2000年12月、30歳でこの地に独立を果たした親方の小泉恵一郎さんは、大学卒業後、札幌、東京の寿司屋で修業。

江戸前の文化を研究し、自らの感性を大切にしながら、納得するまで仕事をつきつめる。

そんな一本筋の通った親方のふるまう極上の寿司を味わう。

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。鮫に関する数々の著書がある。「江戸前鮫職人きららの仕事」（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。