

トゥエルビ

BS12ch TwellV 『早川光の最高に旨い寿司』

寿司専門番組『早川光の最高に旨い寿司』 6月後半のラインナップ 毎週日曜よる8時放送

全国無料放送のBS12ch TwellV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。6月21日（日）は銀座「天川」、6月28日（日）は西巣鴨「寿司一」にて最高に旨い寿司を堪能します。ぜひご覧ください。



銀座「天川」



西巣鴨「寿司一」

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.放送内容

・6月21日（日）よる8時～ 銀座「天川」烏貝 美味、輝く星の如く（第32回）

名店ひしめく銀座8丁目に店を構えて11年、かつてハイアット・リージェンシー東京の日本料理部門総料理長を歴任し、寿司と和食の腕を磨いてきた親方の星廣幸さんが、「やるなら銀座で勝負したい」という思いから生まれた店「銀座 天川」。「旨い魚はもちろん、そこに、野菜を加えることにより、完全無欠の料理が完成する」という考えから、先付を中心に旨い野菜にも力を入れているという親方。握りも一つ一つ丁寧に、みじん切りにしたイカの握りや、金沢から直接仕入れたアマダイのコブ締めなど、個性あるタネが揃う。

・6月28日（日）よる8時～ 西巣鴨「寿司一（すしはじめ）」鱧 記憶に刻む包丁の技（第33回）

都営地下鉄三田線の「西巣鴨」駅より徒歩5分、住宅街にひっそりと軒を構える「寿司一」。「初心を忘れぬように」という思いから店の名前を付けたという親方の佐野公俊さんは、魚の仲買の家に生まれ、神楽坂の寿司屋で修業。魚の扱いや目利きは卓越していると評判だ。定番のタネの他に、細かく包丁を入れた旬のイワシや蓮華の上にシャリと共にたっぷりと盛られたウニなど、丁寧な仕事に加え、新しいことに挑戦する研究熱心な親方、その姿勢にも非常に好感が持てる。

3.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。「鮭水谷の悦楽」「日本一江戸前鮭がわかる本」（文春文庫）など鮭に関する数々の著書がある。「江戸前鮭職人きららの仕事」（集英社）では、マンガ原作も手掛ける。新著「日本一の魚屋「根津松本」に選ばれたこの世でいちばん旨い魚」（ぴあ）が好評発売中。



■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。