



私の行きつけ

日本料理 鰻亭

時を経ても変わらない味と、進化する味



[写真左] 上鰻重御前4,000円(昼) 通し・刺身・きも吸・香の物・フルーツ
 [写真上] に入った瞬間から空気が違う玄関。掛軸や活けられた草花も、季節を演出。
 ●水戸市泉町3-5-4 tel.029-221-4989
 11時30分～/17時～ 日曜祭日定休
 ※炭火をおこす関係上、事前のご予約をお願いいたします。
 ●メニュー・鰻重2,800円/昼コース
 3,500円～/夜コース5,500円～



「僕はね、鰻亭は茨城を代表する料亭だと思ってるんですよ」とは今回のご紹介者・打越さん。鰻亭とは言わずと知れた、嘉永元年(1848年)創業の鰻の名店。活きのいい国産鰻を炭火であつくり焼き上げた鰻は、地元の歴史を彩る名士たちの舌を唸らせてきました。「料理は建物・雰囲気・サービス味、それら全てで演出する二つの総合芸術だと思ってるんです。その点、鰻亭は全てがレベルが高い。玄関から入った時の佇まいからして違うし、女将さんの気持ちのいい接待もいい。そして料理！お吸い物でその店の味が分かると言いますが、二度試してもらいたい、絶品ですよ」。それもそのはず、先代を引き継いだ今のご主人は、ミシュランの三ツ星で知られる東京の料亭『濱田家』で腕を磨いた料理人。「でも何より凄いなのはね、鰻の味が変わらないこと。手間隙かかる伝統の味を変えないって大変だよ」と打越さん。水戸の名店は、今も歴史の味を守り続けています。

今回のご紹介者

茨城県木材協同組合連合会 会長 打越芳男さん

茨城県木材協同組合連合会は、昭和25年に設立された、会員相互扶助の精神に基づき、協同して林産(木材、製材)に関する事業を行うために必要な施設や会員の経済活動の機会を確保。また、自主的な経済活動の促進と経済的地位の向上目的とする団体です。

【茨城県木材協同組合連合】茨城県水戸市三の丸1丁目3番2号 林業会館2F tel.029-227-3356

