

宮崎の魚の魅力を発信！

— 漁師が目利きの海鮮酒場 やひろ丸 新橋港（新橋） —

1 お店情報

- (1) 店 名：漁師が目利きの海鮮酒場 やひろ丸 新橋港
- (2) 住 所：東京都港区新橋 3-8-5 ル・グラシエル BLDG. 13 2 F
- (3) TEL：03-5425-4465
- (4) 営業時間：
ランチ 月～土 11:30～14:00 (L.O. 13:30)
ディナー 月～土 17:00～23:30 (L.O. フード 22:30 ドリンク 23:00)
- (5) 定休日：日曜・祝日
※祝前日の日曜日は営業（臨時休業あり）
- (6) ジャンル：居酒屋
- (7) HPリンク：<http://8160.jp>

2 訪問記録

宮崎の鮮魚卸直営店

JR新橋駅から南西に3分ほど歩くと、2階に灯りのともった看板が見えてきます。本日のお店、「漁師が目利きの海鮮酒場 やひろ丸 新橋港」さんです。

こちら、宮崎の鮮魚卸会社「やひろ丸」さんの直営店。大きな看板に書かれた「漁師が目利き」、「朝獲れ鮮魚を宮崎から空輸・直送」、「産直鮮魚の直売」という文字に期待が膨らみます。

お店のある2階へ階段をのぼっていると、壁にやひろ丸が取り扱う宮崎県内の5つの漁港が描かれていました。店内にも宮崎の漁港や風景の写真が飾られていて、明るい雰囲気。どことなく海を感じます。

まずは、飲み物を。メニューにズラリと並ぶ宮崎の本格焼酎。銘柄毎に20度と25度があります。宮崎で馴染み深い20度は、割らずに飲んでも口当たりがなめらかなのが特徴です。

肌寒い今日は、焼酎のお湯割りで決まり。銘柄は、宮崎県産紫芋を使った焼酎「加江田」。宮崎市内の蔵元、落合酒造場さんの焼酎です。落合酒造場さんは生姜焼酎なる珍しい焼酎も造っています。

お湯割りはすっきりとした味わいで、体に染み渡ります。まさに“だれやみ”。





日向灘は魚種が豊富！いろいろな魚が楽しめる

本日いただくはもちろん宮崎の魚。

1品目は、刺身の「漁師盛り」。この日は、ヒラソウダガツオ、オキアジ、ホウボウ、ヘダイ、コショウダイ、マルアジの6種。宮崎（日向灘）はこんなに多くの種類の魚が獲れるんです。

魚が本当にキラキラしていて、みずみずしく、新鮮さが見てわかります。まずは、ヒラソウダガツオを。見てください、この厚切り！箸を通して感じる、身の張りの良さ。うまい！新鮮さが全然違います！感動。

ほかの魚もすべて新鮮で美味しい。それぞれ違った食感があり、味の違いも楽しめます。

2品目は、“金ふぐの唐揚げ”。正式には「シロサバフグ」と言いますが、体表が鮮やかな金色に輝いていることから、地元では「金ふぐ」と呼ばれています。宮崎県も美味しいフグの産地なんです。

この分厚さっ！食べた瞬間、外はサクサク、中は鶏のササミのようなしなやかな弾力があります。あっさりしていますが、あとから上品な旨みが口の中一杯に。これはいくらでも食べられる。

3品目は、“のどぐろの煮つけ”。このインパクト！でっぷりしていて姿が良い。

身を箸で持ち上げると、湯気立つ白身が綺麗です。身がふっくらしていて、脂がすごくのってます。この感じは独特。脂がのっているのに、全然嫌味がないです。また素晴らしいのがこの煮汁。甘辛で魚の旨味を引き立たせる、いい仕事をしています。

実は“金ふぐの唐揚げ”も“のどぐろの煮つけ”も定番のメニュー表には載っていない“本日のおススメ”メニュー。獲れた時にしか味わえない特別感。ぜひ味わってみてください。

他にも、宮崎名物・チキン南蛮を魚介のフライでアレンジした、やひろ丸オリジナルの「ぎょかい南蛮」や、お魚料理以外のメニューも充実しています。



これだけのクオリティを生み出すお店の信念と取組

なぜこの魚はこんなに美味しいのか？

そこにはやひろ丸さんが持つ『国産天然魚の付加価値向上を目指す』という大きな目標と、『海から食卓までの全てのプロセスにおける最善の努力の上こそ「うまい魚」は成立する。』といった考え、そしてそれを具現化するための関係者の方々の努力があります。

やひろ丸さんでは、宮崎で水揚げされた魚が24時間以内に東京に到着し、お客様に提供されていますが、これは、流通体系のスマート化によるもの。多段階流通の簡略化を図ることで、コスト削減と納期短縮を実現し、鮮度の良い魚をいただくことが出来るんです。

また、先程紹介した『漁師盛り』や『本日のおススメメニュー』にも見られる“豊富な魚種”。安定した漁獲量の確保が難しい魚や鮮度を保つ難しさのある魚も、漁業者とのしっかりとした協力体制を構築しているやひろ丸さんなら扱えるし味わえる。春夏秋冬・四季折々の旬の素材を届けることが可能になるとともに、マイナーな魚の価値の向上にも繋がります。

こうした多くの努力が実を結び、やひろ丸さんの扱う魚は、今では和洋問わず様々な飲食店で使われるようになってきているほか、日本を飛び出し、海外への輸出販売も拡大しているそう。

宮崎の水産業発展に寄与したいという思いと、それをサポートする宮崎県漁連を始めとした関係者、生産者である漁業者の思いなど、多くの方の努力が「料理」となってお客様に提供されていました。



まさに宮崎の魚のアンテナショップ

写真はゼネラルマネージャーの轟田さん。「宮崎の魚を知ってほしい！」との熱い思いで店を切り盛りされています。

皆さんが宮崎に抱くイメージとして「魚」はあまりないかと思いますが、そこを変えたいという轟田さん。印象に残ったのが、「うちは、宮崎の魚のアンテナショップだ」という言葉。良い魚を消費者に届ける。宮崎の水産物を広める取組が広がっていきます。

来店の際には「今日はどんな魚が入荷しているの？」と気軽に質問してください。四季折々の旬魚が、皆さんを待っています。



日向灘の魅力存分に堪能！

鮮魚卸直営店ならではの、魚に対する目利きと、魚の旨さを最大限に引き出す調理が秀逸です。獲れたての鮮魚を港で食す。その感動の味わいを消費者に届けたい。その思いから出来たお店。

ここは宮崎のうまい魚と人が集まる、まさに新橋の“港”でした。