

シリーズ
小堀勝啓の
みらく
☆味楽る発見伝!
[84]



【本店】名古屋市千種区御棚町3-24
☎(052)762-5100
①有 8時~18時 水休
【柳橋中央市場店】
名古屋市中村区名駅4-15-2
総合食品センター内
☎(052)581-0315

すべては真の美味のために 選び抜いた海と山の幸 食材卸『タキモ本店』(名古屋市千種区)

「バナナの化石みたいなものを紙のようく削つて、上等なイベリコ豚かと思う味わい深いステーキができる!」と驚いたのは、英国人フードライターのマイケル・ブース氏。世界の美味を探求する氏が魅せられた和食の奥深さ。その代表格が鰯節でとつた出汁なのだ。

そんな上質な味を支え続ける食材卸『タキモ本店』を訪ねた。

四百余年の歴史、慶長年間の創業というから豊臣秀吉の時代がルーツ。



▲こだわりの「削り節」は、熟練の職人が良質の節を丁寧に削り、仕上げる

大学卒業後、オーストラリア留学。帰国後ホテル勤務を経てお医者さんと結婚、4人の子供を育て専業主婦として暮らして

千種区の本社と柳橋中央卸売市場で全国からの注文に24時間対応する。陣頭指揮をとるのは美しき代表取締役社長・早川敏江さん。

うなぎ 和食
手打この道一筋
川井屋

東区飯田町31番地 ☎931-0474
11時~14時 17時~19時20分
日・祝休み

御菓子司
糸屋
SHOGETSUDO

名古屋市西区城西4丁目 20-12
☎052-524-1415(浄心本店)
今池ガスビル店 栄ガスビル店
ジェイアール名古屋タカシマヤ店



▲「甘露煮」などの割烹用食品から「えびせんべい」まで、幅広いアイテム数は1万点以上

しかし次期社長候補の弟さんが若くして亡くなり、父に後継を懇願されて専務に。4年目の今年、社長に就任。

社員を前に入社の挨拶をしたとき、「私、向いてる!と思つたんですよ」と楽しそうに話す。ヤル気のアドレ

留学経験を活かした英語でベトナム、インド、タイなどへ販路開拓。一方で伝統の暖簾を守り、古くからのごひいきに誠心誠意で接する。

納入先と仕入れ先の双方を大切にしてこそ成り立つ商売だ。ある時は高級料亭のプライド高き板長さんと丁々発止のやりとり。またあるときは海女小屋で海女さんたちと本音で語り合う。川では国産鮎・蛤

きた。
しかし次期社長候補の弟さんが若くして亡くなり、父に後継を懇願されて専務に。4年目の今年、社長に就任。

社員を前に入社の挨拶をしたとき、「私、向いてる!と思つたんですよ」と楽しそうに話す。ヤル気のアドレ

留学経験を活かした英語でベトナム、インド、タイなどへ販路開拓。一方で伝統の暖簾を守り、古くからのごひいきに誠心誠意で接する。

納入先と仕入れ先の双方を大切にしてこそ成り立つ商売だ。ある時は高級料亭のプライド高き板長さんと丁々発止のやりとり。またあるときは海女小屋で海女さんたちと本音で語り合う。川では国産鮎・蛤

を扱う漁師さん、海では魚介・本物のコノワタ・カラスミを扱う漁師さん、山では鴨の競りのため、獵師さんと熊や鹿の肉を食べ圍炉裏で酒を酌み交わす。

本物のためには古くからの付き合いこそ財産。合理性だけでは料理界の厚い信頼は得られないのだ。

最近は酒販免許も取り、和食に合うワインの発掘にも力を注いでいる。和の食材はもちろん、キヤビア、フォアグラ、珍味に至るまで扱う食材は1万アイテムを超える。

実は敏江社長、学部から専攻まで、僕と一緒に大学の後輩。アナウンサーを目指したこともあるとおつしやるが、今の活躍を見るだに、道を間違えずに(?)良かつたとつくづく思ふ取材だった。

こぼりかつつひる
CBC特別職アナウンサー調査役。
1950年北海道生まれ。現在「小堀勝啓の新栄トクシャンボリー」(日・9~15時CBCラジオなどの番組を担当。ほかラジオ、テレビともに活躍するCBCの看板アナ。

つややか柿羊羹
かわらや

本店／大垣市俵町39
☎(0584)78-2111(代)
美術館前店／岐阜市江添1丁目
☎(058)276-4911(代)
http://www.kakiyokan.com

鮎料理・季節料理
かわらや

岐阜市今町4
常在寺よりすぐ隣り又岐阜公園より5分
TEL (058) 262-1530

Dodici Maggio
イタリア料理 ドディチ・マッジョ
東区泉1-22-7 IZUMI 1ビル1F
☎052-951-0550
第3月休(祝日の場合翌日火休)
http://www.maggio.jp/