

WORD

Little Press

vol.16

2013 FEB.

“小さな春”をいくつ見つけれられるかな？

<http://word-tt.jp>

ご意見・ご感想を お願いします！

『ワードリトル・プレス』へのご意見・ご感想をお寄せください。
「もっとこんなふうにしたら、おもしろいのに」「こんな内容を掲載してほしい」「この記事に共感！」……どんなメッセージでも歓迎です！今後の制作の参考にさせていただきます。

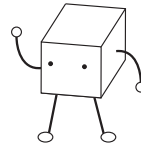
メール ✉ info@word-tt.jp

もしくは、**スタッフ**に直接お声かけください。



@vvord

+ Follow

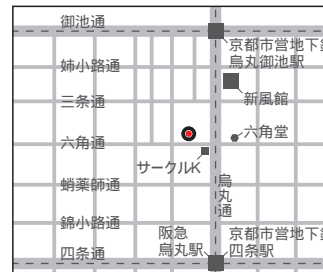


京都の
ソコビエは
手ごわいなあ。

ワードのキャラクター
トコトンくん

京都オフィス

〒604-8164
京都市中京区六角室町東入骨屋町143
G&Gビル3F
TEL 075(222)1104(代)
FAX 075(256)5516
E-mail info@word-tt.jp



東京オフィス

〒102-0082
東京都千代田区一番町4-5
ニューライフ一番町203
TEL 03(3556)6160
FAX 03(3556)1132
E-mail info.tokyo@word-tt.jp



食とアートの街・金沢【前編】

前号の岡山旅のつづき「鳥取編」を書こうとされていたのですが、雪深い今年らしく(?)タイムリーな冬の金沢を紹介します。

旅口ケによく出ていたところから北陸好きを公言していた私。

琵琶湖を眺められる

特急サンダーバードからの車窓がすばらしい♡

というのも理由の1つですが、

食道的にはお魚とお酒が美味しいことが1番の理由です。

弾丸ツアーだった今回の旅の目的は、

まさにキトキトの魚と21世紀美術館。

「魚と人情料理 いたる」さんで冬の味覚をいただきました。

今の時期は脂の乗った寒ブリ、身の詰まった高級魚のどごろ。

樽盛りのお造りや焼きでたっぷり堪能しました。

あぁんという口福。

合わせたのは、地酒「常きげん」の純米酒。

マイルドな口当たりながら後味が

しっかりとしていて

つつい飲みすぎてしまう危険な味です。笑

そして、金沢の野菜もしっかり胃袋へ。

加賀蓮根の天ぷらに

五郎島金時の豆乳グラタン。

こちらはアツアツで。

(ちなみに、五郎島金時に

かなりハマってしまい、会社へのおみやげを

「五郎島金時芋けんぴ」にしたほど)

ラストオーダー間際の駆け込み注文だったので

今回はもっとゆっくり、

たっぷり食べて飲みたいと再訪を決意しました。

いたるさんは、金沢に3店舗あり、

お魚が美味しいことで

地元でも有名なようです。

金沢の夜はぜひこちらへ。

(つづく)



お造りの樽盛り



奥の白子ボン(肝も
とろける美味しさ)

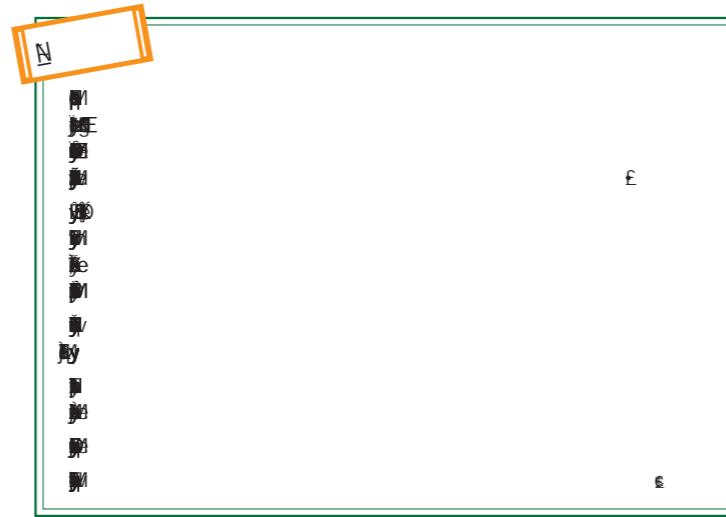
覚え書き

いたる 香林坊店

(金沢市片野2-7-5)



f w



f w

