

お医者さんが
教える
おいしい店

第41回

今月の先生
ふるしまクリニック
院長 古嶋 博司先生

千葉県出身。平成4年に新潟大学医学部を卒業。同大学の病院にて診療、研究、指導を四半世紀に渡り続け、内科、循環器の分野で研鑽を積んできた。不整脈専門医でもある。今年4月、新潟市内に開業。趣味はジョギングとバッハを聴くこと。

医院 data

内科・循環器内科
ふるしまクリニック
住◎新潟市中央区姥ヶ山5-6-20
Tel.025-257-7070
http://www.001.upp.so-net.ne.jp/
furushimaclinic/



いよいよ夏本番。熱中症対策はもちろんですが、夏バテは必ずという方もおられると思います。万葉集の時代、大伴家持が瘦身の吉田石麻呂へ「石麻呂に我物申す夏瘦せに良しといふものぞ鰻(むなぎ)捕り喫(め)せ」と歌っています。「石麻呂さん、うなぎは夏バテにいいから、だから、ぜひとって食べてください」とのこと。そこで、紹介するのは、『鈴乃井』さん。新潟屈指のうなぎ専門店です。うなぎは注文してからさばくので、少々待ち時間あり。その間、友

人と語らい、旬の料理を肴に一杯やるといのが、何とも言えない至福なのです。うなぎも美味ですが、私はうなぎとご飯を分けていただく派です。香ばしくふっくら仕上がったうなぎに、特製タレと山椒をかけていただければ、とろけるような舌触りは感動ものです。これにはほかほかのご飯を頬張れば、鈴乃井ファンになるのは確実です。

うなぎはビタミンの宝庫。鈴乃井さんのうなぎは夏バテ解消に持ってこい。でも本当の旬は11月〜2月なのだとか……。

万葉の歌人も薦めるうなぎ。
絶品の漬け物と地酒で待つ時間もうれし

新潟市中央区 **鈴乃井の
うなぎ定食**

- 1.うなぎ定食 4,500円
驚くべきはこの大きさ。長岡市や三重県から仕入れ、綺麗な水でしっかり泥を抜いた天然うなぎは臭みが無く上品な味わい。肝吸いも漬け物もうまい。
- 2.氷砂糖を使った特製タレはほんのりとした甘さでしつこさがない。酒もご飯も進む。白焼きもあり
- 3.なす漬け 1個200円〜
これだけ買いに訪れる人も。人気のなす漬け。うなぎが焼きあがるまでこちらで一献
- 4.静かな住宅街で32年間。大人が通うにふさわしい佇まい
- 5.小上がりでゆっくりと。うなぎは注文してからさばくので焼きあがるまで40分程かかる。お急ぎの方は予約して来店を



うなぎ 鈴乃井
Tel.025-229-5565
住◎新潟市中央区東大畑通2番町485
営◎1:30~13:30、17:30~22:00
休◎日曜、祝日は不定休
P◎あり
http://www.info-niigata.or.jp/gourmet/suzunoi/