

筆者の友人に、食いしん坊ゆえに本来食べ物とは無縁のパソコン誌にちゃっかり「ネット」で取り寄せ5000円グルメ」なるコーナーを設け、役得を享受しているツワモノ女性編集者がいる。今回のネットショップは、そんな彼女が自分用にはもちろん贈り物にも利用しているという店だ。

店の名は「佐田商店」。扱っているのは秋田名物きりたんぼ鍋ただ一品。セット内容は、きりたんぼ、比内地鶏スープ、比内地鶏、ささがきごぼうなどの野菜類、そして烏海山自然水までが一式入っている。

さて、その感想を友人に求めてみると「コクのある比内地鶏のスープときりたんぼが絶妙に絡まってくれる。柔らかすぎず硬すぎず、それでいて煮崩れしないきりたんぼは他ではなかなかない」とのこと。

その秘密を佐田商店の佐田円さんに聞いてみた。大



<http://www.satanokiritanpo.com/>

佐田商店の創業は大正10年(1921年)。養鶏から食肉卸を行い、1950年に卸先の料亭かよの要請で、きりたんぼの店として地元の人材の店としてネットショップのみ販売。きりたんぼ鍋セットの2人前用3780円から5人前用9450円までが用意されている。今後は、リピーター獲得のために夏向きの商品を開発していきたいという。

## 素材にこだわり きりたんぼ鍋

正十年から秋田で鶏肉を扱っている同店は、契約飼育の比内地鶏を仕入れることができるため、スープに使われるその量も他に比べれば格段に多い。また、きりたんぼに用いられるうるち米も毎年、何種類かを社内で試食し、最もきりたんぼに適したものを選ぶ。その基準は米の味に加えて、きりたんぼの食感に影響するほどよい粘り気と硬さの微妙なバランスだ。そうして選ばれた米を研いで、炊いてつぶして形にするといった手作業を経てきりたんぼにしていく。その製法は、昭和のころに秋田の料亭から教えられたものだ。

「このサイトの「お客様の声」をのぞいてみると、人の紹介で買った」というものが目につく。口コミでここを知った人は思いのほか多いようだ。

「インターネットでお店やろうよ！」編集長

木下 修

「お買い物アドバイス」多店も。注文後、二十四時間過ぎくの店では購入後、自動返信でも何の連絡もない場合、最も注文確認のメールが送られてく、多いミスが購入者のメールアドレスが、これを手動で送信するレスの打ち間違いだという。