

炭玄 (Sumigen)

創始於 19 世紀中葉的特產店「炭玄 (Sumigen)」，乘著北前船貿易的東風應運而生，主要經營食品類特產。透過探訪此地，您可知曉昔日商船對全日本鄉土料理的形成產生了如何深遠的影響。鯡魚乾蕎麥麵便是其中一例——在溫熱的蕎麥麵上放入用醬油、味噌、砂糖燉煮而成的滋味豐富的鯡魚乾，想想就令人垂涎三尺。鯡魚蕎麥麵作為京都的一道著名美食，實際上源自 1882 年京都一間餐廳主人的創意。當時的北前船沿著日本海沿岸，將北海道的大量鯡魚向關西運送。而位處內陸的京都能夠推出這樣一道特色美食，並使之聲名大噪，正得益於這段歷史。此外，直到現在仍為日本各地常用的北海道海帶，之所以從北至南種類各異，例如有羅臼、利尻、日高之分，也是源於北前船的海帶貿易按照地理位置依次開展的緣故。如今的特產店炭玄 (Sumigen) 始終保留著自創業以來的傳統，販售豐富多樣的海產，即便並非真正的廚師，也會為之興奮不已。

炭玄還出售採用加賀地區獨特烹飪方法製成的發酵食品。將青花魚、沙丁魚等青魚用鹽和米糠醃漬而成的「Heshico」魚乾，不僅是古時上乘的過冬食品，也是漁民出海捕漁時食用的菜肴。此外，還有用味噌或溜醬油醃漬的青花魚、用白味噌或酒粕醃漬的鮭魚、鱈魚及眼張魚等醃製品。白蘿蔔鱈魚漬物（即醬菜）、蕪菁青花魚漬物、品質絕佳的烏魚子、便當配菜，以及口感豐富的佐飯配料「佃煮」，同樣讓人目不暇給。世代相傳的烹飪技巧薈萃於此，與當地美酒完美搭配，可謂風味超群。炙烤沙丁魚外焦裡嫩，無論是原味還是芝麻味都能與啤酒相得益彰。

若您想嘗試冒險和刺激，不妨來點當地濃郁的香草冰淇淋。它由石川縣牧場的牛奶製成，並巧妙融入帶有毒素的河豚卵巢以微微調味。卵巢則用米糠醃漬做了無毒化處理。這款獨一無二的甜點僅在石川縣才能品嚐到。您也可以單獨購買風乾醃漬後的河豚卵巢，類似牛肉乾，有胡椒似的麻辣味，舌頭會稍感發麻。店內還可品嚐到蕎麥麵等美食，在週三和週四以外的午餐時段均有供應。

炭玄 (Sumigen)

郵遞區號 923-0924 石川縣小松市三日市町 9

詳情請見此 sumigen.co.jp

小松市內舉辦的活動資訊請見此 explorekomatsu.com