

炭玄 (Sumigen)

特产店“炭玄 (Sumigen) ”创始于 19 世纪中叶，乘着北前船贸易的东风应运而生，主营食品类特产。通过探访此地，您可了解到昔日的商船对全日本乡土料理的形成产生了何其深远的影响。鲑鱼干荞麦面便是其中一例——在温热的荞麦面上放入用酱油、味醂、砂糖炖煮而成的风味丰富的鲑鱼干，想想就令人垂涎三尺。鲑鱼荞麦面作为京都的一道著名美食，实则源自 1882 年京都一家餐厅主人的创意。当时的北前船沿着日本海沿岸，将北海道的大量鲑鱼向关西输送。而地处内陆的京都能够推出这样一道特色小吃，并使之名扬天下，正得益于这段历史。此外，时至今日仍为日本各地常用的北海道海带，之所以从北至南种类各异，比如有罗臼、利尻、日高之分，也是源于北前船的海带贸易按地理位置依次开展的缘故。如今的特产店炭玄 (Sumigen) 始终保留着自创业以来的传统，销售琳琅满目的海产品，即便并非真正的厨师，也会为之兴奋不已。

炭玄还出售采用加贺地区独特烹饪手法制成的发酵食品。将青花鱼、沙丁鱼等青鱼用盐和米糠腌渍而成的“Heshico”鱼干，不仅是古时上乘的过冬食品，也是渔民出海打渔时食用的菜肴。此外还有用味噌或溜酱油腌渍的青花鱼、用白味噌或酒粕腌渍的鲑鱼、鳕鱼及眼张鱼等腌制品。白萝卜鱈鱼渍物（即酱菜）、芜菁青花鱼渍物、品质上乘的乌鱼子、便当配菜，以及口感丰富的佐饭配料“佃煮”，同样让人目不暇接。世代传承的烹饪技巧荟萃于此，与当地美酒完美搭配，可谓风味卓群。炙烤沙丁鱼外焦里嫩，无论是原味还是芝麻味都能与啤酒相得益彰。

若您想来点冒险和刺激，不妨试尝当地浓郁的香草冰激凌。它由石川县牧场的牛奶制成，并巧妙地融入携带毒素的河豚卵巢以微微调味。卵巢则用米糠腌渍做了无毒化处理。这款独一无二的甜点仅在石川县才能品尝到。您也可以单独购买风干腌渍后的河豚卵巢，类似牛肉干，有胡椒似的麻辣味，舌头会稍感发麻。店内还可品尝到荞麦面等美食，在除却周三和周四外的午餐时段均有供应。

炭玄 (Sumigen)

邮编 923-0924 石川县小松市三日市町 9

详情请见此 sumigen.co.jp

小松市内举办的活动信息请见此 explorekomatsu.com