



【三文鱼亲籽卷】



【特大活牡丹虾刺身】



【活海胆刺身】



【法式鹅肝】



【大海螺烧】



【帝王蟹三吃】



【炭烤牛油果】



【味噌银鳕鱼】



## 三文鱼的奇妙旅程



【三文鱼腹刺身】

三文鱼最好吃的部位就是鱼腹，为了满足店内每日的鱼腹刺身需求，藤井选用的三文鱼在大小上也有严格的要求，通常都要选择块头较大的三文鱼。尽管如此，从挪威坐飞机远道而来的三文鱼在藤井还是供不应求。

厚切的三文鱼除了考验刀工，还非常考验新鲜度。厚厚的一块三文鱼放进嘴里，如果足够新鲜，除了品尝到鱼肉的肥美，还会有种脆脆的口感。相反，如果三文鱼不够新鲜，那么吃起来反而像在咀嚼一块油腻的肥猪肉，食之无味。

记者 俞静

喜欢日料的吃客们肯定都知道温岭有一家日料店叫藤井自慢料理，价格颇高，生意却很火爆。

自慢即骄傲，藤井自慢料理即让人骄傲的日本料理，旨在打造本土的轻奢品牌和日料界楷模。

创立“藤井自慢料理”的初衷是源于几位资深吃货对日料的热爱，他们认为日本对于养生有着独到的见解，想通过自己的努力把日料文化带进温岭这座小城。

日本作为一个四面环海的岛国，有着天赐的地理优势，就地取材，根本无需担心食材的新鲜度。

但对于毫无地理优势的温岭来说，如何保证食材的新鲜却成了一道难题。藤井选择上海港口作为食材中转站，由专门采购人员在港口等待，有法国的生蚝、加拿大的牡丹虾和海胆、挪威的三文鱼、阿拉斯加的帝王蟹以及其他国家的诸

多“贵宾”。待食材到站，采购人员会马上将它们装进恒温箱保护起来，即刻坐动车回到温岭，第一时间将最新鲜的美味送上餐桌。

在对藤井的采访中，听到最多的字眼除了“新鲜”，就是“用心”。除了对食材的用心，还有就是所有工作人员的用心。

“我们的主厨都是从上海高薪聘请过来的，我们也会经常送主厨去日本进修，去拜访各类料理界的大师们，向他们求教如何才能把料理做得更好，”藤井的负责人如是说，“我们也会要求服务员对顾客做到无微不至的贴心服务，除了上菜之外，还要为顾客作专业的讲解，让顾客在店里愉快地用餐，才是我们最大的满足感。”

“食材的一场旅行”、“主厨的自我要求”、“新菜品的来源和灵感”、“团队的合作力”，藤井的每一道佳肴每一种食材背后都有一个故事，所有故事讲述的都是同一个主题：有这么一群人，他们对美食的一腔热忱。