


Edomae

make us unique and traditional
Japanese restaurant!






Stejně jako většina špičkových sushi restaurací v Tokiu, které stojí v průměru 10 000 JPY (přibližně 94 USD) nebo více na osobu, se Engawa Yakiniku & Sushi pyšní pokračováním tradice sushi Edomae.

Edo je starý název pro Tokio v letech 1603 až 1868 a mae znamená nábřeží.

V tomto období se současný císařský palác jmenoval hrad Edo a oblast, kterou bylo možné vidět z horního patra, se nazývala Edomae. Pokrmům využívající mořské plody ulovené z Edo Bay (Tokijský záliv), které bylo vidět z hradu Edo, se začalo nazývat kuchyně Edomae.

V té době neexistovalo žádné chlazení ani led a jíst syrové ryby nebylo možné, tak rybáři vytahující úlovek z Tokijského zálivu museli vymyslet konzervační techniky, aby byly mořské plody čerstvé. Životnost by prodloužilo například marinování ryby v soli a octu, její vytvrzení v soli, vaření v sójové omáčce nebo vložení do hrnce s rýží.

Nicméně dnes, kdy je chlazení snadno dostupné, je konzumace syrových ryb stále považována mnoha japonskými kuchaři za relativně méně zdravější a chutnější. Použitím tradiční japonské techniky vaření Edomae, ono přináší skryté chutě Unami, které nemůžete mít, pokud rybu pouze nakrájíte a podáváte.



Alike most of the high-end sushi restaurants in Tokyo that cost on average 10,000 JPY (Approx. 94USD) or more per person, Engawa Yakiniku & Sushi is proud to continue the tradition of Edomae sushi.

Edo is the old name for Tokyo between 603 to 1868 and mae means waterfront.

During this period, the current Imperial Palace was called Edo Castle and the area that could be seen from the top floor was called Edomae. Hence the dishes using seafood caught from Edo Bay (Tokyo Bay), which could be seen from Edo Castle, came to be called Edomae cuisine.

At that time, there was no refrigeration or ice and eating fish raw was not possible, so fishermen pulling their catch out of Tokyo Bay had to find out preservation techniques to keep the seafood fresh, for example, marinating the fish in salt and vinegar, curing it in salt, boiling it with soy sauce, or putting it into a pot with rice would extend its life.

However today, when refrigeration is readily available, raw fish is still considered relatively less healthier and tastier by many Japanese chefs. By using the traditional Japanese Edomae cooking technique, which marinates raw seafood or egg in salt and vinegar, it brings out hidden Unami flavors that you can not have if you simply just cut and serve fish.