

丹波屋の

特上松茸昆布く松まみれ

味よし、香りよし、食感よし。

三位一体の贅沢佃煮

「特上」、「松まみれ」という単語を聞いただけでも、いかに贅沢な松茸昆布であるかが想像できる。材料は、北海道の中でも高級品といわれる羅臼産の天然昆布と、大きくて風味豊かな松茸。丸大豆醤油、本味噌、清酒を調味料に、まろやかで上品な味わいに炊き上げている。

昆布の旨味とモチモチとした食感に、松茸の風味が加わって……。これは、「最強のご飯の友」と呼んでも過言ではないだろう。

Data

住所／兵庫県三田市南が丘2・2・21

電話／079-562-4552

FAX／0120-39-4552

価格／特上松茸昆布～松まみれ～(98g) 945円

<http://www.e-tanbaya.com/>

◀ スタイリストの前 通明さん推薦

博多料亭 稚加榮の

辛子明太子

素材の風味を逃さない、

料亭が作る「ご飯の友」

生簀から豪快にすくい上げた海の幸を、その場で調理し、供してくれる人気料亭。こちらの辛子明太子は、衣・食・住すべてにこだわる前さんが「料亭が作る辛子明太子はやはり一味違いますよ」と紹介してくれた品である。

口に運ぶと、その言葉に納得。キレのある辛さの中にも、素材の持ち味を活かす、この料亭ならではの上品な味付け。加えて、粒が揃った上質な明太子の舌触り……。頬が緩むとはまさにこのこと。

Data

住所／福岡県福岡市中央区大名2-2-19

電話／0120-174-487

FAX／0120-745-945

価格／辛子明太子(127g、4～7本) 1575円、(184g、4～7本) 2310円

<http://www.chikae.co.jp/>

昭和36年創業の「博多料亭 稚加榮」の辛子明太子は、北海道産のみを使用。味が最も良い時期に獲れたたらしの中から、形、色、粒の揃い方を厳しくチェックし、独自の味付けを施している。手軽なチューブ入りの辛子明太子も人気。



炊き立てのご飯に、お茶漬けにと、ご飯がどんどん進む贅沢この上ない佃煮。ご飯だけでなく、パスタやうどんといった種類にもよく合うのだとか。自分なりのアレンジで料理の幅を広げるのも楽しい。

