

dancyu

美味満腹のダンチュウ
グルメギフトカタログ

CC
コース



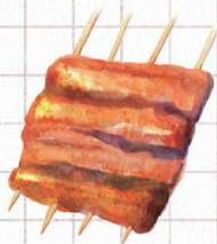
dancyu

gourmet gift catalog

教えたくなる味

「美味し〜」「旨〜」「滋味あふれる」「絶妙な味わい」……美味しさを表す言葉はいろいろありますが、実は「人に教えたくなる味」という表現が最上級かもしれません。あまりにも好きな味だから自分だけのものにしておきたい、「人に教えたくない味」という褒め言葉（？）もあります。これはある一定の美味しさまで。それを超越した、想像を超えるレベルの美味しさ、涙が出そうになるくらい感動する味わいに会った場合、「他の人に知られたくないから内緒にしておこう」という小さな考えを持つことなく、「ああ、この美味しさを誰かに言いたい！ みんなに知ってほしい！」となりませんか？ 伝えた人がそれを体験して感動を共有してくれれば、美味しさがさらに増幅されるような気がします。

dancyu編集部も「これは誰かに伝えたい！」と思う味にいろいろ出会ってきました。もちろん、誌面で紹介するための取材も



ありますが、仕事を抜きにして、多くの人に知って欲しいものが全国各地にあります。北海道の漁港のお母さんが握ってくれたウニのおにぎり、岩手の農家が庭先で大切に育てるとてもピュアな味わいの羊、明石の小さな店でどーんと出てきた魚介たっぷりの焼うどん、四万十川の漁師さんが庭先で豪快に焼いてくれた鰻……思い返してみると、出張や旅行で出会った非日常の味が多いような気がします。それぞれの産地ならではの環境があつてこそ感動なのかもしれません。

逆に、これまで行つたことがない場所のものを取り寄せて、その美味しさに驚くこともあります。前から気になつていて、いつか行つてみたいと思つている、その土地の料理や食材。現実的な旅行ではできない、自分好みの「食の旅」も、取り寄せならできるのです。知らない場所だからこそその妄想も加わり、美味しさのイメージがどんどん膨らみます。そんな素敵なものに出会つたら、これも人に教えたくりますね。

そして、いつかそこに行つて、「答え合わせ」をしてみたい、そんな楽しみも取り寄せにはありますよね。

文 dancyu 編集部

知られざるおいしさを求めて…

美味探訪

009

旨味の源「昆布」を極める

じっくりねかせること、味わい倍増。

「蔵開い」利尻昆布の逸品を敦賀に訪ねる

011

堅実な土づくり、ひと粒ひと粒への情熱……

つくり手の志が育んだ梅の力。

山深き清流の里、紀州・龍神村へ

013

越後村上に伝わる伝承の鮭食文化、その代表的な逸品

千年鮭 きつかわ・鮭の塩引き

015

「しつとり」と「ほくほく」が豊かに共存。淡泊ながら独特の甘さが印象的

北陸の佳味、若狭「柳がれい」

017

陸上のあらゆるものが周りの海の恩恵を受けている長崎を象徴する島が、壱岐だ

海の恩恵たつぷりの食の楽園、長崎・壱岐は旨い島

019

島内一貫肥育の黒毛和牛。島の潮風が育んだ美味

長崎・壱岐牛 焼肉用

021

長浜「魚三」の丸まる太った天然鴨

琵琶湖の鴨すき



評判の美味の魅力を探る

美味探々

025

手間ひまを惜しまず、伝統を追求する

漬物王国「京都」で、いま注目はこれだ

027

北海道虎杖浜産スケトウダラの「たらこ」

ご飯にお酒に本領発揮、旨さ全開

029

丁寧な加工と品質管理で、多くのプロから愛される美味

日本発、世界に誇るフカヒレづくり

031

沼津に名産を発見

天日干し「鰺の干物」

033

ニッポンの牛肉がさらに旨くなっている

これが「国産赤身肉」最前線！

037

南国育ちはツヤが違う、香りが違う

「鹿児島黒豚」を取り寄せる

039

より健康でおいしい豚肉のため、最良の環境で育てる

あつさり甘い脂肪と、きめ細かい肉質

平田牧場の三元豚



日本各地の旨いもの

美味逸品

045 046 047 048 049 050 051 052 053 054 055 056 057 058 059 060

北海道・火鍋セット

鈴富・天然本まぐろ

新魚栄・すっぽん鍋セット

津田孫兵衛・若狭ぐじの塩釜焼／味噌漬

肉の山本・北海道ジンギスカンセット

柳橋うまかもん市場と柳橋連合市場の明太子

こばやし・桜海老のかき揚げ蕎麦

高野屋・からすみ

天然だし明太子「彩」

黒澤ファーム・夢ごち^{さん}餐

松山ファーム・松山こまち

石井味噌・天然醸造信州三年味噌

天たつ・越前仕立て汐うに

難波醤油醸造・木樽仕込み醤油

田嶋ハム工房・こだわりハム・ソーセージ

焦がしカラメルアイス



065 067 068 069 071

男の料理は「道具」から始まる

道具厳選

もつ鍋&三徳包丁

雪平鍋

純銅玉子焼

フライパン&エッグパン

天ぷら鍋&銅おろし金



美味探訪

全国津々浦々、おいしい散歩
とっておきのグルメを訪ねる。

福井・敦賀の「葦垣昆布」、紀州・龍神村の「龍神梅」、
滋賀・長浜の「鴨すき」などなど、
知られざるおいしさを求めて出会ったその土地ならではの美味に舌鼓。





旨味の源「昆布」を極める

じっくりねかせること、で、味わい倍増。

“蔵囲い”利尻昆布の逸品を敦賀に訪ねる

旨味がぎゅしり詰まった昆布は、まさに海からの贈り物。

だしや料理などさまざまな形で食卓を賑わせてくれる、なくてはならぬ存在だ。

福井・敦賀の「奥井海生堂」では、仕入れた利尻昆布を最低1年は蔵でねかせてから出荷している。ねかせることで深みがぐっと加わって、味わいがさらに増すという。

その身に旨味のすべてを凝縮させたかのような海の幸、昆布。日本の食文化に深く根付いた昆布は、和食を語る上でなくてはならない存在となっている。

福井県敦賀市に本店を構える昆布の『奥井海生堂』。創業は明治4年で、曹洞宗の大本山永平寺、總持寺御用達の昆布司であるほか、京都の一流料理店をはじめ、名だたる料理店に昆布を納める老舗である。

『奥井海生堂』では、産地から届いた昆布を倉庫で1年以上ねかせる。これを「蔵囲い昆布」という。ねかせるのは希少な天然の利尻昆布に限られる。2年、3



おぼろやとろろは、おにぎりにもふんわりと、昆布独自の旨味が堪能できる。また碗に入れてお湯を注ぎ、塩か醤油をたらせば、たちまちお吸い物が完成。



明治 4 年創業。
永平寺、總持寺の御用昆布。



昔ながらの「蔵田利尻昆布」と「おぼろ昆布」や「とろろ昆布」をはじめとした使い勝手のよい詰合せです。

福井・奥井海生堂 昆布詰合せ

申し込み番号 **19 T 51150**

●セット内容／木箱入海生堂蔵田利尻昆布 280g、おぼろ昆布 50g、とろろ昆布 50g、万能刻み昆布 50g、利尻粉末昆布 50g、日高細切り昆布 30g、納豆昆布 50g、天上細目昆布 32g、昆布巻煮昆布 60g、梅風味昆布茶摘い (5 人分)、吉祥昆布和紙包 (一枚入)
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



利尻昆布は、最低 1 年以上ねかせてから出荷している。



明治 4 年創業の奥井海生堂、長きにわたるのれんを受け継ぐ 4 代目の奥井隆さん。

年と倉庫でねかせ続ける昆布もある。四代目当主である奥井隆さんは「蔵田利尻昆布」の特徴と魅力を「1 年以上ねかせると昆布くささ、磯くささが取れ、安定した旨味、風味が得られる。ひね

た味になるんです。2 年、3 年、ねかせればますます旨味、風味を増していくものです」と語る。「蔵田利尻昆布」からはクセのない澄んだだしがとれる。エグみや粘りもない。この持ち味を最大に活かす方法は水出しだ。澄んだ極上のだしがとれる。普段使いとしては手が出にくい、ここぞというときに欠かせない。昆布の用途はご存じの通り幅広く多岐にわたる。多くの人が「蔵田利尻昆布」の贅沢から逃れられないのは、この極上でありながらも、使い途がいろいろあるところに理由がありそう。

堅実な土づくり、ひと粒ひと粒への情熱……

つくり手の志が育んだ梅の力。

山深き清流の里、紀州・龍神村へ

和歌山県龍神村の梅は、粒も不揃いなら、斑点もある。

いわゆる高級梅干しとは一風違うが、

ひと粒類張れば味わいの違いは歴然。

身体に染み入るような素材そのものの力強さがある。

梅の季節が到来した6月のある日、この梅の里を訪ねた。



化学肥料を使わずに育てた梅の実を丁寧に漬け込んだ、龍神自然食品センターの梅干し。

その味を想像しただけで、口中にじわっと唾があふれ出す。奥深い色合いと、引き締まった果肉をもつ梅干し「龍神梅」は、しよっぱさの中に梅本来の旨味が凝縮されている。

和歌山、白浜空港より車で1時間ほどの場所に龍神村はある。この村の温泉「龍神温泉」は紀州藩主、徳川頼宣公が好んで湯治に通った場所とも言われている。村の95%が森林で林業が主産業となつているが、もう一つの名物が、無農薬・有機栽培の梅からつくり上げた梅干し「龍神梅」だ。

龍神梅は、日本で2002年から施行された有機認証制度に先駆けて、1993年にアメリカ・カリフォルニア州OGA（オーガニック食品認定機関）で、その数年後にはヨーロッパでも有機認定を受けている。

龍神梅の産みの親は寒川殖夫・加代夫妻。お二人は「正食運動」という自然食を勉強する場で知り合った。結婚後も自然食の勉強や研究を続け、無添加の食品による自給自足の生活を



写真は二代目の寒川義夫さん。この山林を無化学肥料栽培に適した肥沃土に変えるのに15年の歳月を要したという。



上／無農薬・有機栽培にこだわり、さらに強い酸を持つ若い青梅を「手取り」という文字通り手でもぎ取る昔のままの方法で収穫した青梅を使用します。下／梅干しは白干しの段階まで仕込んでおき、出荷前に赤じそで色づけした梅酢にさらに2週間ほど漬け込む。ここで初めて美しい朱色に染まるのだ。

食こそが生命、という信念のもと、
塩と紫蘇だけで梅干しを作る。



梅の実はずべて無化学肥料の木から収穫しています。色付けには無農薬栽培の紫蘇だけ、塩分は約18%。お届けの梅干しは2〜3年の長期熟成の品を中心に仕立てています。栽培方法上不揃いが多いですが、できるだけ大きく粒揃えたものを選別しました。

和歌山・龍神自然食品センター 特別仕立ての龍神梅セット

申し込み番号 19 T 40007

●セット内容／特別仕立ての龍神梅干1.0kg（塩分約18%）・紫蘇70g、特別仕立ての梅しろうぶ500ml×2、しずくの実（粗製糖漬梅）350g×2 ●梅：和歌山県産
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。
※梅しろうぶとしずくの実、天然発酵するため、わずかですがアルコール分が発生する可能性があります。アルコールが体に合わない方や妊娠中の方、お子様は万が一の為ご注文をお控えください。

寒川夫妻が「梅畑」と呼ぶ梅林は日高川を挟んで東西に広がっている。3万平米にも及ぶ梅畑は、真っ直ぐ歩くのも難しいと

仲間たちが声をあげたのがきっかけだ。梅畑を使った無添加の梅干し

も販売して欲しいと、自然食の仲間たちが声をあげたのがきっかけだ。梅畑を使った無添加の梅干し

は日高川を挟んで東西に広がっている。3万平米にも及ぶ梅畑は、真っ直ぐ歩くのも難しいと

仲間たちが声をあげたのがきっかけだ。梅畑を使った無添加の梅干し

も販売して欲しいと、自然食の仲間たちが声をあげたのがきっかけだ。梅畑を使った無添加の梅干し

一方で、寒川夫妻の影響を受

「食こそが生命を創り、支えるものだ」という寒川夫妻の信念が、龍神梅を通じて消費者や生産者に染み渡っている。

感じた近隣農家が指導を受けて、有機栽培に切り替えるケースが増えているという。龍神梅の生産が、周囲の農家にまで影響を及ぼしているのだ。愛好者からは「龍神梅によって体質改善に成功した」との声も届く。

越後村上に伝わる伝承の鮭食文化、その代表的な逸品

千年鮭 きっかわ・鮭の塩引き

雄鮭二本一本を丁寧にあら塩を引く、
四・五日漬けた後じっくり三週間をかけて吊しながら熟成をさせる鮭の塩引き。
越後村上の気候風土と塩が醸し出す天然の旨味を満喫できる。



上／鮭の腹を全部切らず二段に開き、尾を上にして吊るすのは、大切な鮭に切腹させてはいけないという城下町村上ならではの鮭への思い入れ。下／明治時代の風情を残すきっかわ本店。（吉川家屋と土蔵が国の登録有形文化財）





職人によって丁寧に仕込まれ、熟成された鮭は旨みが凝縮しています。
軽く焼いてお召し上がりください。

村上の鮭料理、鮭の珍味。



百種類以上もある村上の鮭料理の中で、最も人気があるのが鮭の塩引き。新潟・村上ならではの深い味わいをお楽しみください。

新潟・千年鮭 きっかわ

新潟村上 伝承の鮭料理詰合せ

申し込み番号 19 U 60439

●セット内容／鮭の塩引き（半身）1kg、鮭の生ハム 50g × 3 ●鮭：
国産 ●賞味期間／冷蔵 10日



※商品のご注文にはお届け先の連絡のとれる
電話番号のご記入が必要となります。



「鮭は天からの恵み」とここ越後
村上では古くから伝えられている。
塩を引いた鮭を寒風にあてながら
吊し3週間ほどかけてじっくりと
風乾熟成させた塩引き鮭。
時間をかけて生まれる味わいで、
他の地域ではできない村上の気候
風土の中で生まれる独自の風味を
もっている。

“しっとり”と“ほくほく”が豊かに共存。淡泊ながら独特の甘さが印象的

北陸の佳味、若狭「柳がれい」

そのまま口に運べば、しっとりとはくほくが共存する白身のほのかな甘みがたまらなく旨い。
また、こんがり焼き上げれば、ヒレや尾まで食べられる若狭の「柳がれい」。
そんな「柳がれい」の本場福井県小浜の海岸沿いを訪れてみた。

かれいは何枚か連ねて串に刺し、その串を縄にひっかけるようにして干す。若狭湾岸の秋冬の太陽と冷たく乾燥した風が、獲れたてのかれいの旨味をぐんと濃縮していく。



たびたび懐石料理に登場する若狭がれいの塩焼き。程よい干し加減で身が適度に引き締まり、薄塩が独特の甘さを引き出して見事。

地元では「甘がれい」と呼ばれる
淡泊で上品な甘みが豊かな、
希少な北陸の佳味。



塩を軽くして、一夜干しにしました。淡泊な中に、ほんのりとした甘みが旨みを増幅させます。抱いている卵はさらに旨みが濃いところ。きれいの表裏の中骨までと、子のところに切れ目を入れて軽く焼き、身が白くなれば焼き上がりです。パリパリのヒレも香ばしく味わえます。残った中骨は更に一度火を通して骨酒に。きれいの旨みと香ばしさが入り混じった骨酒も是非、ご堪能ください。

福井・津田孫兵衛 若狭がれい詰合せ

申し込み番号 19 U 51147

●セット内容／若狭がれい大×2、中×4 ●がれい：福井県若狭湾沿岸産 ●賞味期間／冷蔵6日



※商品のご注文にはお届け先の連絡のとれる電話番号のご記入が必要です。



「昔はこうして干すときに一尾ずつヒレを整えて、きれいに笹の形にしたもんやけど」と、熟練の手づきの津田会長。

創業元禄元年創業の老舗「津田孫兵衛」では福井県小浜で漁れたての魚を加工した逸品がずらり。



こんがり焼けばヒレや尾はもちろん、骨まで食べられる「柳がれい」。その旨さは干物の中でも別格である。

若狭湾でとれる柳がれいは、地元の福井県小浜では「甘がれい」とも呼ばれるほど、上品な甘みをもつ。刺身や煮付けにするより、干すことで旨くなる魚である。

小浜産の魚を加工した逸品が

ズラリと並ぶ、小浜屈指の海産物店「津田孫兵衛」は、柳がれいは前浜で獲れたものだけから厳選し、軽く塩を振って干し上げる。食べてみると、その洗練の味わいは比類なきもの。旬を迎える11月ごろには味がぐんとつてくるという。

今年の晩秋は、本物の味を堪能したい。

陸上のあらゆるものが周りの海の恩恵を受けている長崎を象徴する島が、壱岐だ

海の恩恵たつぷりの食の楽園、 長崎・壱岐は旨い島

美しい海の豊富な海藻が育てた“壱岐うに”に舌鼓を打つ。



九州の西端に位置する長崎県は、複雑かつ美しい海岸線をもつ多くの半島と離島からなる。なかでも、陸上のあらゆるものが周りの海の恩恵を受けている長崎を象徴する島が、豊かな山海の幸に恵まれた壱岐だ。

海の王国と言われる長崎県の漁獲高は全国2位。アジア大陸から連なる大陸棚に対馬暖流が注ぎ込み、大小の島々がもたらす複雑な潮流によって多くの魚たちの産卵場となっていて、壱岐ではウニ、サザエ、鯛など豊富な海の幸が思う存分堪能できる。

壱岐に来ただれでもがおい



漁は素潜り漁。ウニカギという金具で岩の間などのうにをかき出す。



春から初夏にかけて旬を迎えるムラサキウニ。
一粒一粒がしっかりとした食感を持っている。



青森・黒崎半島の先端にある高さ45mの玄武岩「猿岩」。
日本海を望む。

旬の時期の生殖巣が発達したウニと
薄塩でつくる自信の味わい。



生の風味を大切に仕上げています。保存のためのアル
コールは使用していません。濃厚な味わいが楽しめます。

長崎・壱岐市

長崎県 壱岐産うに

申し込み番号 19 U 50009

●セット内容/ムラサキウニ 60g × 3 ●うに: 長崎県壱岐産
●賞味期間/冷凍 45 日

お申し込み期間 3月1日～9月30日

お届け期間 5月25日～11月30日

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※天候や漁獲状況などにより、お届け日が前後する場合がございます。



※商品のご注文にはお届け先の連絡のとれる
電話番号のご記入が必要となります。

しいと口を揃えるのがウニであ
る。島の食堂の看板には「うに丼」
の文字が踊り、寿司屋でも居酒屋
でも必ず勧められるほどの壱
岐のウニは旨い。
美しい海に棲息するワカメや
ホンダワラ、カジメなどの豊富な
海藻が、粒のしっかりとした濃厚

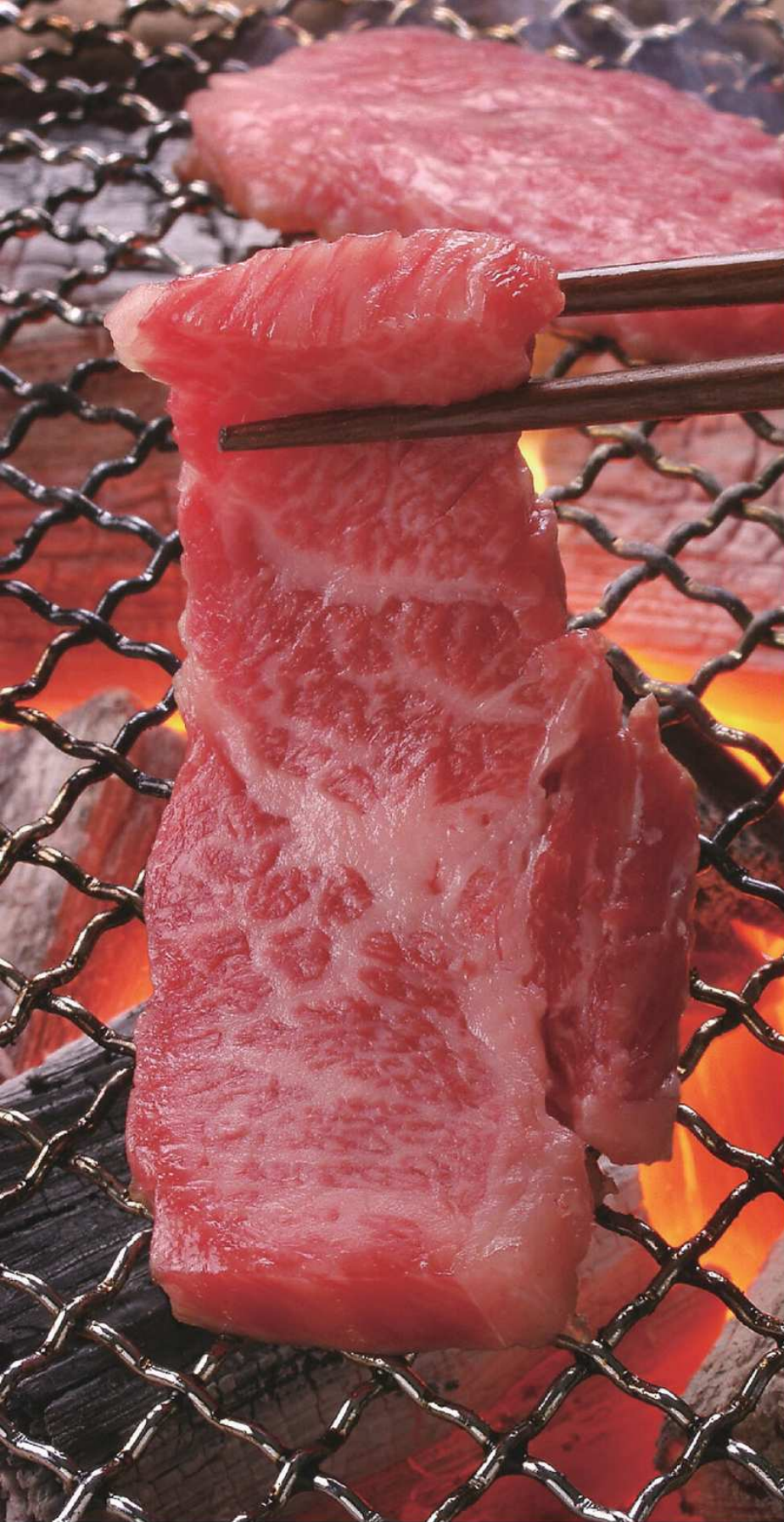
な味わいのウニを育むのだ。この
味わいを楽しむことができるこ
ちらの「粒うに」は、漁は素潜り
漁、その後、殻割りから選別ま
ですべて手作業で行われる。
春から初夏にとれるムラサキ
ウニをふんだんに使い、薄塩だ
けで仕上げた「粒うに」には、一
粒一粒がしっかりとした食感を
持つ濃厚な旨味が詰まっている。
限られた時期に限られた漁獲量
しか獲れない「玄界灘の宝物」と
いうべき逸品だ。



島内一貫肥育の黒毛和牛。島の潮風が育んだ美味

長崎・吉岐牛 焼肉用

吉岐で生まれた子牛は、各地ブランド牛の素牛となるなど元々の評価が高い。そんな吉岐で生まれ、さらに自然豊かな吉岐の島内でずっと育った吉岐牛は一口食べると芳醇な香りが口の中に広がる。





海沿いの広々とした草地に放牧され、潮風を受けながらのびのびと過ごす黒毛和種の吉岐牛。もともと肉質重視の血統で霜降り肉に仕上がるのが特徴。豊かな自然環境下、愛情たっぷりに育つ。



長年改良に取り組み、40年代に但馬の種雄牛を導入。肉質、肉量を兼ねそなえた吉岐牛を生み出し、その実績は全国有名ブランド肉の素牛として高い名声を博している。さらには肥育牛の血統を5代に渡り一括管理。管理や生産指導が徹底されている。

和牛のルーツともいわれる
島内一貫肥育の黒毛和牛
「吉岐牛」。



自ら吉岐牛を肥育し、飲食店も運営する吉岐の和牛専門店「梅嶋」より脂質、肉質に優れた品を焼肉用にスライスしてお届けします。塩や山葵で食べるとより美味しくいただけます。

長崎・梅嶋

吉岐牛 焼肉用

申し込み番号 19 U 10717

●セット内容／バラ肉 540g ●吉岐牛：長崎県吉岐産
●賞味期間／冷凍 20日



※商品のご注文にはお届け先の連絡のとれる電話番号のご記入が必要となります。

海に面して広がる牧草地で数十頭の牛が、のんびりと草を食んでいる。紺碧の海に浮かぶ吉岐は南北17km東西約15kmのやや南北に長い小さな島。3世紀後半の「三国志」の中の「魏志倭人伝」には、邪馬台国への経路として対馬から「南海を渡る千余里、一支部に至る」とあり、太古の昔から吉岐が日本とアジア大陸とを結ぶ文化の継承伝来の地として重要な役割を果たしてきたことがうかがえる。当時の歴史

を物語る壮大な原の辻遺跡からは、大陸から渡ってきたと思われる家畜牛の骨が出土しており、和牛のルーツはここ吉岐にあるかもしれないとされている。歴史的に使役牛としても用いられてきた「吉岐牛」が、農業機械化の時代に生き残ったのは肉質が優れているからで、食味のよさでも近年ますます高い評価を得ている。「吉岐生まれの吉岐育ち、島内一貫飼育です」と肥育農家の人が胸を張る吉岐牛

は、この島で生まれて島内で肥育されている。小さな島だからこそ管理や生産指導が徹底できるのも利点だ。吉岐牛の肉は、脂身が軽やかでキレがよく、赤身にも独特の旨味がある。食感も上品で、口の中に豊かな甘味が広がる。雄大な自然にとき込んだ、その光景のどこか懐かし、同じように塩を含む草を食べて育つフランス・ブルターニュ地方の羊を思い出させた。

長浜「魚三」の丸まる太った天然鴨

琵琶湖の鴨すぎ

トントントン、トントントン……。鴨の骨を叩く音が、琵琶湖畔の長浜の人たちに冬の訪れを告げる。鴨すぎのおいしさの秘訣は「たたき」と呼ばれるアバラなどのミンチである。



天然鴨の抱き身(むね肉)は、さっと鍋をくぐらせる程度で食べたい。

「たたきからいいだしが出るので、天然鴨の鍋は、まずたたきを鍋に入れてください」。長浜の割烹料亭の主人がそう教えてくれた。たたきとは、鴨のアバラ、首など、肉と内臓以外を斧の背で細くなるまで叩いたもの。トントントン……。と、魚屋さんや料理屋の厨房から聞こえてくる鴨の骨を叩く音が、琵琶湖畔の長浜に冬の訪れを告げてくれる、という。

「琵琶湖が鴨の保護区になるまでは、冬になると店頭で鴨がずらっと並んでいたものでした」と『魚三』四代目の藤林英孝さんは当時を振り返る。『魚三』の初冬の売り場には、本もろこ、いさぎ、川えび、セタシジミ、ふな等と一緒に鴨肉が並んでいる。



柴田勝家が整備したという北国街道沿いにある「魚三」。



天然鴨の滋養が溶け込んだ深紅の鴨肉。



肉が桃色のうちに、煮えたせりを巻いて食べるのが、「魚三」藤林さんのとくにお薦めだ。

脂ののった天然鴨は至福である。



鍋の食べ方は、昆布だしに淡口醤油と砂糖で薄めに味つけた、甘辛のつゆで鴨を煮る「すき鍋」。これが琵琶湖の「鴨すき」といわれています。

滋賀・魚三

鍋用天然真鴨セットと 鰻山椒しぐれ煮詰合せ

申し込み番号 19 U 51145

●セット内容／真鴨1羽 700g（ロース、もも、皮、骨たき〔首やあばら骨や軟骨を叩いたもの〕、内臓〔レバ・ハツ・砂肝〕、濃縮だし 100ml×2、粉山椒 0.15g×5、鰻山椒しぐれ煮 60g×2 ●真鴨：新潟県産、鰻：愛知県産 ●賞味期間／冷凍 30日

お申し込み期間 8月1日～1月15日

お届け期間 11月20日～2月末日



※商品のご注文にはお届け先の連絡のとれる電話番号のご記入が必要となります。



しっとりとしたやさしい食感と、深い味わいに魅了される。野菜類は、ねぎとせりを欠かしたくない。

琵琶湖畔の人たちにとって、鴨は『魚三』のような淡水魚専門の魚屋さんで買うものだったのだ。

『魚三』の創業は明治38年。現在の鴨は「米」をたつぷりと食べて丸々と太った天然鴨を新潟の猟師さんから送ってもらっているという。

「すき鍋」には、ねぎとせりも欠かせないところだ。これが独自の食文化が息づく琵琶湖の「鴨すき」である。琵琶湖畔の冬に思いを馳せながら、鴨を口に運ぶ。

美味探々

評判のおいしさの魅力を探る
とびきり贅沢な発見。

静岡沼津の「天日干し干物」、
熊本県阿蘇の「あか牛」など、
その土地でしか味わえない
とびきりの【美味しいもの】を厳選してお届けいたします。
評判の品々の味わいをご堪能ください。





手間ひまを惜しまず、伝統を追求する

漬物王国「京都」で、 いま注目はこれだ

京都に行ったら何を買いたいかと10人に尋ねれば
9人は漬物を買いたいと答えるのではなからうかと思えるほど、
京都名産として定着している漬物。京漬物あれこれ。とくにご賞味あれ。



「クタクタになるまで何日か糠床で過した古漬けのきゅうりをちようだい」なんて、漬かり具合を細かく指定して買うのが京都人。漬物だけでなく、ひたすらに自分の味を求める、こだわりの強い京都人に鍛え上げられた京の食材は洗練されている。

もちろん、京漬物も右に同じ。京漬物のなかでもお薦めなのが、気鋭の漬物店『荃屋』だ。

可能な限り有機農法で栽培された野菜を使い、保存料や着色料は不使用。アミノ酸等のうま味調味料も一切排除した漬物をつくり続けている。

あつさりとした上品な味わいながら、ギュギュッと酸味の効い



東寺の国宝 蓮華門から近くの細路地に入ると荃屋が見える。



自家農園の野菜でいずれは商品をつくりたいと語る主人の三輪さん。



大体の漬物は本店裏の工場で作る。秋に超多忙を極める千枚漬けシーズンに突入する。

素材を味わう京のおつけもの。



地元契約の農家をはじめ国内産の原料だけで作っています。化学調味料や保存料、着色料を使用しておりませんので後味の爽やかな手づくりの味わいをお楽しみいただけます。旬のお薦めの品も季節ごとに取り揃えました。

京都・荃屋

京の漬物詰合せ

申し込み番号 19 U 51190

●セット内容／桂うり（1舟）×2、四葉きゅうり（3本入）×1、西瓜（3個入）×1、京みぶ菜 100g、五色浅しば 142g、撫々すぐき 90g、ちりめん山椒 70g、季節の漬物 2種（10月～1月：千枚漬け 120g、生しば 85g、刻み千枚漬 130g、昔たくあん 1／2本、都しば 90gよりいずれか2種をお届け。2月～9月：ゆず風味こんぶ大根 90g、ぬか漬け日の菜 1束、ごま風味お茶漬け沢庵 85g、きゅうり浅漬（しょうが風味醤油漬）140g、うり昆布漬 90gよりいずれか2種をお届け）※季節の漬物について：野菜の収穫状況によりお届けのセット内容を変更させていただきます場合がございます。●賞味期間／冷蔵 5日

※賞味期間はそれぞれの期限のうち最短のものを表示しています。

※14日目以降の配達日をご指定ください。

※鮮度保持のため日祝日の翌日の配達日指定はできません。

※製造上の都合により、お届けにお時間をいただく場合がございます。



※商品のご注文にはお届け先の連絡のとれる電話番号のご記入が必要となります。

た漬物。一口食べ始めればポリポリという軽快な音とともに、箸がついつい止まらない。澄んだ味わいは、ご飯はもちろん、上質な吟醸酒にも合う。漬物や味噌などの発酵食品は、日本人の食文化だけではなく、健康さをも支えてきた。明治までの日本人が野菜と穀物を中心とした低タンパク、低カロリーの食生活でも健康的に過ご

すことができたのは、発酵食品を豊富に摂取してきたからなのだから。庶民の食卓を昔から彩ってきた「どぼ漬け（糠漬け）」は、毎日糠床をかき回し、各家庭の味になるよう守られてきた。だが、時代の流れとともに、糠床の姿を見かける家庭は少なくなり、今では漬物は買うのが当たり前になっている。すぐき菜の塩漬、柴漬けなど、家庭でつくるのは難しいとされる漬物の場合、当然買わねば口にできない。後味の爽やかな本物の京漬物をお試しあれ。



北海道虎杖浜産スケトウダラの「たらこ」

ご飯にお酒に本領発揮、旨さ全開

ご飯の友として秀逸であり、酒の肴としても大活躍。そんな頼もしい存在の「たらこ」。北海道に珠玉のたらこづくりの現場を訪ね、親しみやすく美味なる、その魅力に迫った。



きめ細やかで、プチプチとした食感の粒。口の中に広がる魚卵特有のねっとりとした濃厚な味と風味がクセになる「たらこ」。炊きたてのご飯にあわせれば、格別の味わいだ。

たらこはスケトウダラの卵巣を塩蔵したものだが、そのつくり方はあまり知られていない。北海道で太平洋に面した白老町虎杖浜は「わが町のたらここそ日本一」と名乗りをあげる。ここでは10月からスケトウダラの漁が始まる。白老町虎杖浜では刺し網での漁を行う。前夜23時に出航した船は、前日に仕掛けておいた網を引き上げ、新しい網を仕掛けて朝6時に登別漁港と、白老漁港へと戻る。漁港では一心に網から魚を網からはず

す姿が、至る所で見られる。市場では9時半から入札が開始される。落札された魚たちはすぐに加工場へ。鮮度が命の卵巣だけに、作業スピードは一刻を争う。

大正2年創業、北海道一の老舗「カネシメ松田水産」では、魚の腹から出したばかりの卵の大ききさや質を瞬時に判断し仕分けを行なっていた。それは息をつく間もないほどのスピード。冷凍の原料を使わずに、鮮度抜群の原料で仕込むのが「カネシメ松田水産」の強みだからだ。

洗浄まで終えた魚卵は漬け込みの段階へ。『カネシメ松田水産』のたらこは、口当たりのやわらかい甘塩に仕上がるように天日塩に漬け込み、着色料を使わず



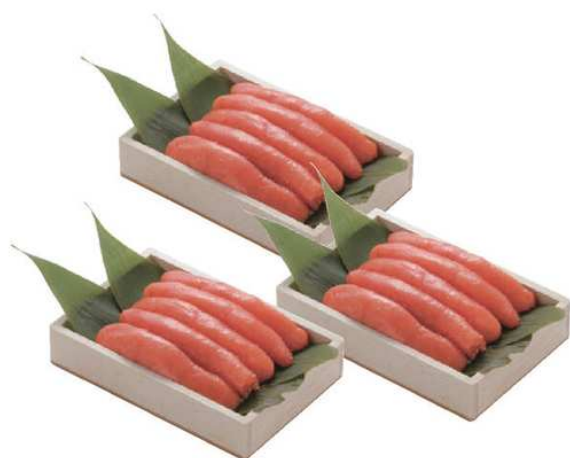
冬季の夜中に漁をし、早朝に水揚げする。



「原料の卵の味がしっかりしているから、薄味でいいですよ」と四代目の松田幸男社長。



「わが町のたらここそ日本一」
白老町虎杖浜のたらこ



虎杖浜沖で漁獲されたスケトウダラから一貫生産。たらこ本来の持つ旨みをそのまま仕上げました。

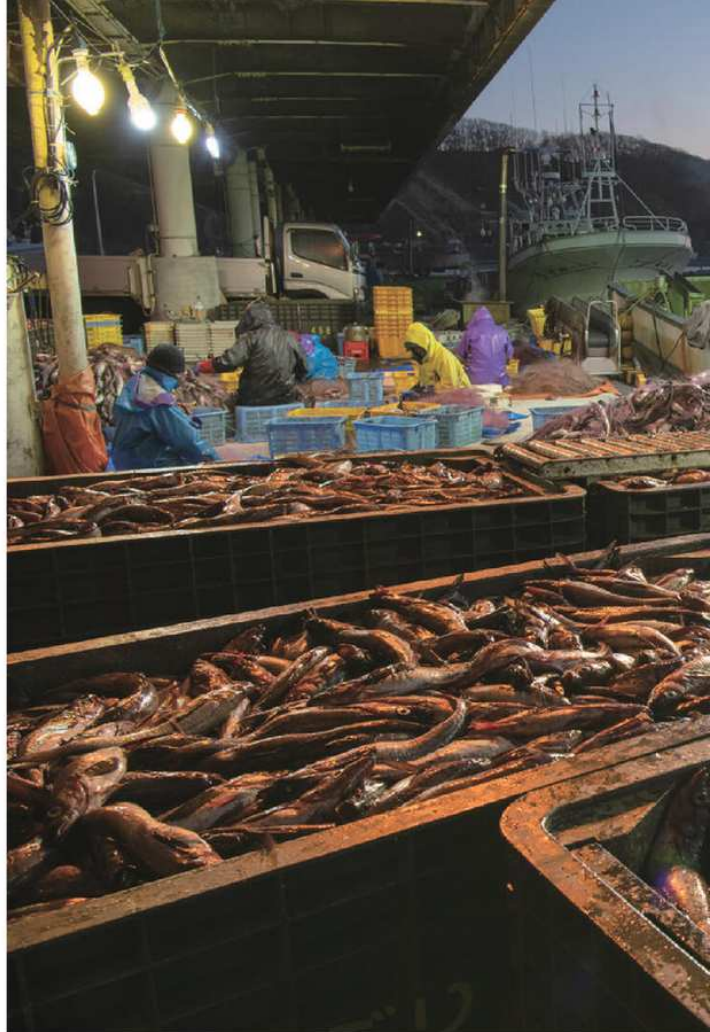
北海道・カネシメ松田水産
虎杖浜産たらこ漬 匠

申し込み番号 **19 U 51149**

●セット内容/たらこ 300g (4～5本) × 3 ●スケトウダラの卵: 北海道産 ●賞味期間/冷凍 90日



※商品のご注文にはお届け先の連絡のとれる電話番号のご記入が必要となります。



虎杖浜のスケトウダラは刺し網漁で、10月から翌年3月くらいまで、深夜23時頃に出港して漁場に向かい、前日仕掛けた網を揚げ、新しい網をかけて早朝6時頃戻る。

つくられている。
魚卵の状態にもよるが、約8時間ほど鳴門海水塩と最小限の調味料に漬け込み、水切りをし、熟成。低温で4～5日かけて熟成することで、たらこが本来持つ、まろやかで旨味のある味を最大限に引き出す。
そして、二度目の選別を行ない、一つ一つ丁寧に箱詰め。完成までは約1週間を要する。スケトウダラは7割の魚を仕入れても、採取できる卵巣は約2%の150gだけ。そう考えると、た



「松田水産」のたらこは、一つ一つの粒が弾けるようだ。皮(膜)も非常に薄くてやわらかい。

らこかなりの贅沢品なのだ。
手間暇かけたたらこは、ご飯のお友はもちろん、酒の肴としても食卓に並べたい逸品だ。

丁寧な加工と品質管理で、多くのプロから愛される美味

日本発、世界に誇るフカヒレづくり

中国の医食同源の文化の中で発展し、皇帝もこよなく愛した食材フカヒレ——。
しかし、ここが重要なのだが、このフカヒレの「質」にかけては実は日本が世界を大きくリードしているという。

乾燥したフカヒレは、叩くと金属のような音がする。丁寧に干されたものは切り口もキュッと締まって、ムラがないのが特徴だ。





スープの旨味をたっぷりと吸ったフカヒレは香りが高く、
とろけるような美味。丁寧に調理された「フカヒレの姿煮」。



原料はもちろんのこと、その後の加工が品質を大きく左右するフカヒレ。細心の注意を払って加工を行うことで初めて高品質なフカヒレが出来上がる。同社のフカヒレ加工技術は世界のトップレベルにあるという。

ふかひれの代表的調理

「紅焼：ホンシャオ（中華風醤油煮込み）」
の尾びれを食卓へ。



ふかひれ姿煮として人気のある「尾びれ」を使用。長く
ぶりぶりの金糸に、コクと甘みのある白湯ベースの煮込
み用スープを贅沢に絡めてお召し上がりいただけます。

東京・日本橋 古樹軒 ふかひれ姿煮

申し込み番号 19 T 60060

●セット内容／味付ふかひれ 150g、紅焼醬（煮込み用スープ）100g × 3



宮城県気仙沼。日本有数の漁
港として栄え、マグロ・遠洋漁業
としても知られるこの街に、日
本最大のフカヒレメーカー「中

味の食材である。
「格が低い」とまで言われてしま
うほどの存在だ。日本でも、フ
カヒレは誰もが認める「究極の美
味」。食いしん坊なら、一度は思
う存分食べてみたいと考える憧

の産地・気仙沼という土地にこ
だわり、世界に誇る品質のフカ
ヒレをつくりたかった」と語るの
は代表取締役社長の高橋渥。た
とえば「原皮」と呼ばれる皮付
きの乾燥ヒレは、天日干しで4

週間、成形作業で4〜5日、吊
し干しの乾燥作業で再び4週
間。つまり、2ヶ月以上の時間
が必要だ。また、フカヒレは加
工だけでなく、調理にも膨大な
手間を要する食材だ。乾燥され
たヒレを戻すのに最低でも3日、
その後、皮や骨、不要な肉を
一つ一つ手作業で取り除き、脱
臭作業も同時にしなければなら
ないのだ。ちなみに、同社のフカ
ヒレを使用する料理店は全国で
約2000店。それはトータル
な製品力が高く評価されている
証でもある。

証でもある。

証でもある。

沼津に名品を発見

天日干し「鰯の干物」

さんさんと降り注ぐ太陽の光と気持ちのいい浜風が干物をおいしくする



干物の味の決め手は、厳選された魚と伝統的製法の塩汁、そして天日干しに尽きる。

鰯の干物は日常のものなので、感動するほどおいしいものに出くわすことは実にまれなもの。いつも変わらず、旨い鰯を食べたいのに――。

そんなモヤモヤを解消してくれたのは、静岡県沼津『日和屋』の鰯の干物であった。

沼津の干物の歴史は江戸末期から明治初期に始まる。駿河湾で揚がる新鮮な魚介を保存するために家庭で干物づくりが行われたのがきっかけ。富士山麓の良質な湧水と温暖な気候、天日干しに欠かせない浜風がここにはある。

『日和屋』では、鰯を水温5℃、塩分濃度20%の塩汁に漬け込む。塩汁は長年使い続けてきたもので、湧水にまろやかなオー



沼津港近くにある店舗店内。



沼津港で自慢の干物を手にする大川社長。
毎年必ず試食して味を確かめるといふ。



よく陽が当たる場所に建てられた天日小屋。



素朴ながらも味わい深い
昔ながらの干物。



選りすぐりの素材を沼津の浜風で丁寧に仕上げています。
酸化防止剤は使用せず塩だけで仕上げています。

静岡・日和屋

天日干 干物詰合せ

申し込み番号 19 U 70651

- セット内容／天日干真あじ・天日干かます・天日干きんき×各4
- 真あじ：島根県・長崎県産、かます：長崎県・富山県・神奈川県他国産、きんき：アメリカ産 ●賞味期間／冷凍90日



※商品のご注文にはお届け先の連絡のとれる
電話番号のご記入が必要となります。



清潔な加工場。鰯は前日に丸のまま20%の塩水に漬けて、マイナス3～5℃で冷凍。翌朝、半冷凍状態で捌く。

「冷凍で送られてきた干物は
まず半解凍して、初めに身のほ
うを少し焼いて脂を浮き立た
せ、それから皮をこんがり焼
きます。返すのは一回だけ。焼
きすぎは禁物です」と話すのは
大川三敏社長。
ふっくら焼き上がった天日干
しの鰯に、箸を入れると脂がじ



富士山麓の良質な湧水と温暖な気候、天日
干しのための浜風が欠かせない。

わり、身がはらりと崩れていく。
これぞ、日本の朝食。旨い干物
は、やっぱり旨い。炊きたての
ご飯と一緒に召し上がれ。

ニッポンの牛肉がさらに旨くなっている

これが「国産赤身肉」最前線！

話題の短角牛、伝統のあか牛、この違いを知れば赤身の旨さが変わるはず。

短角牛の飼育は春、山で放牧され、秋には里に下りてくる「夏山冬里」。交配は放牧中に行われ、いわゆる自由恋愛である。





短角牛

頭丈で豊富な牧草に恵まれた広大な草原でのびのびと育つ。

赤身肉プームの旗手といえる
存在感。



赤身が多く、中にサシが入りにくいのが短角牛の特徴。
しっかりと肉の歯ごたえと嚼むほどに旨みが味わえます。

岩手・山長ミート

岩手短角牛詰合せ

申し込み番号 19 U 82873

●セット内容／焼肉用（ウデ肉 200g・モモ肉 300g）、すき焼き用（肩
ロース肉 400g）●岩手短角牛：岩手県産 ●賞味期間／冷蔵 5 日
※配達時に牛肉が変色しますが品質に問題はございません。

※ 14 日目以降の配達日をご指定ください。

※ 鮮度保持のため、日祝日の翌日の配達日指定はできません。

※ 北海道、九州、沖縄、島しょ部の一部について、お届けできない地
域がございますので、予めご了承ください。



※商品のご注文にはお届け先の連絡のとれる
電話番号のご記入が必要となります。

嚼むと口の中にジュワツとしみ
出る旨味の濃い肉汁に、引き締
まった食感。牛肉の人氣は、長
く王座に就いていた霜降り肉か
ら「赤身肉」へと移ってきている。
では、国産和牛における赤身肉
とは何を指すのか？
和牛（WAGYU）といえは、
今や世界でも通じる言葉。実は
肉になる牛の中で、「和牛」と呼
ばれているものは「黒毛和種」「褐
毛和種」「日本短角種」「無角和
種」。そして、この4品種を相互

に掛け合わせたものだけを指す。
この中で、黒毛は日本の肉牛
として最も多く飼われている。
次に多いのは和牛ではないが、乳
用牛、交雑種。残る和牛品種は
3品種をあわせても肉牛全体の
中ではごくわずか。貴重な牛な
のだ。そして、新しい赤身肉ファ
ンの注目を集めているのが日本
短角牛（以下、短角牛）と褐毛和
牛（以下、あか牛）である。
短角牛は、岩手県の北部など
で畑を耕したり、重い塩俵を沿

岸部から山へ運んでいた南部牛
が元。寒さに強く、頑健で筋肉
質なこの牛に、アメリカの肉牛
シヨートホーンを掛け合わせたも
のだ。肉質はしっかりと、旨
い赤身肉の代表格だ。
一方、あか牛は「熊本あか牛」
と「土佐あかうし」の2種がある。
どちらもベースになっているのは
朝鮮系の在来牛で、褐色の毛色
はそこに由来している。
「熊本あか牛」は先の在来牛に
掛け合わせたシンメンタールとい



子牛は8ヶ月ぐらいまで母牛と一緒に過ごす。

いま注目の国産赤身肉!

短角牛 (日本短角牛) 国内生産割合 0.2%

現在、赤身肉ブームの牽引役として注目を集めている。岩手県の三つの地域が代表的な産地だが、青森県や秋田県、北海道の一部でも育てられている。

あか牛 (褐毛和牛) 国内生産割合 0.7%

「熊本あか牛」と「土佐あかうし」に分かれており、どちらも地元で人気。都市部のレストランなどで見かける「すだち牛」は熊本系のブランドだ。

■その他国産肉牛

黒毛和牛 国内生産割合 45.6%

最もメジャーな和牛。「霜降り肉」の代名詞であり、松阪牛などのブランド牛といえればこの品種。

乳用牛 (ホルスタイン／交雑種) 国内生産割合 52.4%

乳用のホルスタインのオスや、黒毛和牛と掛け合わせて肉質を高めた交雑種をいう。これらは「国産牛」と表示されている。

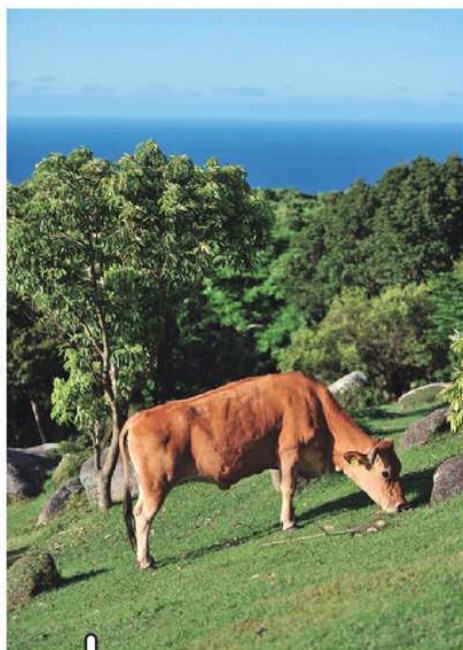
無角和牛 国内生産割合 0.1%以下

山口県の一部でのみ生産されている赤身肉。数が極端に少なく、毎月数頭しか出荷されない。

う牛の血を色濃く残す。肉の量が多く、さっぱりとした味わいの赤身には適度なサシが入る。高知の「土佐あかうし」はもともと在来牛の血を濃く残している。肉質は黒毛に次いで細かなサシが入りやすく、A4やA5といった等級が出ることもある。しかし、脂には口溶けのよい不飽和脂肪酸が多く含まれ、黒毛の脂よりもあっさりしており、赤身肉そのものの風味もしっかり感じられる。

赤身肉品種の生産量は黒毛

土佐あかうしは人を見ると寄ってくる「めんこい」牛。目の下などに「毛分け」という黒い毛が生えており、外見で熊本あか牛と区別するポイントになる。



土佐あかうし

いま注目の国産赤身肉。



口どけもよくあっさりとして、赤身の旨みを感じやすい味わいのある「土佐あかうし」をすき焼きでお楽しみください。

高知・三谷ミート

土佐あかうし すき焼き用

申し込み番号 19 U 40713

- セット内容／リブロース肉 400g
- 土佐あかうし：高知県産
- 賞味期間／冷凍 30日



※商品のご注文にはお届け先の連絡のとれる電話番号のご記入が必要となります。

話題の熊本系あか牛。



サシの入った黒毛和種とは一味違うあか牛ならではの旨みをステーキでお楽しみください。

熊本・焼肉 正

熊本県阿蘇うぶやま村の放牧あか牛 サーロインステーキ用

申し込み番号 19 U 00004

- セット内容／サーロインステーキ 160g × 2
- 熊本あか牛：熊本県産
- 賞味期間／冷凍 30 日



※商品のご注文にはお届け先の連絡のとれる電話番号のご記入が必要となります。



自然豊かな産山村の牧場。

室町時代から放牧の歴史がある熊本。春、阿蘇の草原に放牧し、冬には里に降りてくる「夏山冬里」方式で育つ。都市部への流通は少ないが、地元にはこの牛を取り扱う店が多数。



熊本あか牛

あっさりとして深い味わい。



阿蘇・産山村の広大な自然の中、3～7ヶ月を目安に放牧で育てられるあか牛。赤身の美味を焼肉でお召し上がりください。

熊本・焼肉 正

熊本県阿蘇うぶやま村の放牧あか牛 焼肉用

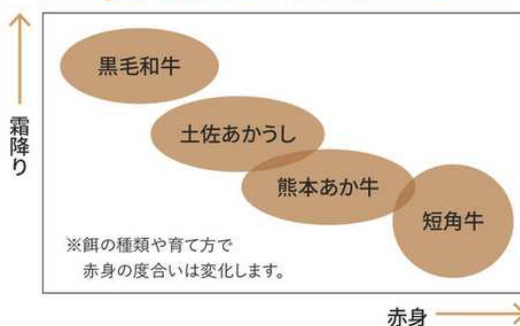
申し込み番号 19 U 40096

- セット内容／上バラ肉・モモ肉各 330g
- 熊本あか牛：熊本県産
- 賞味期間／冷凍 30 日



※商品のご注文にはお届け先の連絡のとれる電話番号のご記入が必要となります。

dancyu 国産和牛の「赤身度」マップ



和牛に比べると圧倒的に少ない。赤身肉を試したくても、なかなか食べられない。そこでまずは今回挙げた牛を取り寄せ、愉しんでみることから始めてみてはどうだろう。黒毛和牛と一緒に食べ比べれば、いかに味が違うかわかるはずだ。

ただし、脂が多いと味覚が鈍るので赤身の多い部位から先に食べるのがおすすめ。国産和牛の赤身肉からにじみ出す、牛本来の旨さを味わえば、新たな肉の世界観がそこには広がっているのだ。

南国育ちはツヤが違う、香りが違う

「鹿児島黒豚」を取り寄せる

ブランド豚、花盛り。その元祖ともいうべきなのが鹿児島の黒豚。
南国育ちの豚は、ひと味違うらしい。

しゃぶしゃぶで味わえば、いつもの豚肉とは別世界の迫力に満ちたおいしさ。
素材のもつ力を、ぜひぜひ一度、実感されたい。

農場で種豚から一貫生産されたこの豚肉は、しっとりとして噛むほどに心地よい甘みがじんわり広がる。香りも程よく、余韻が長く楽しめるのも特徴だ。

鹿児島黒豚の醍醐味を満喫するなら、まずはしゃぶしゃぶで。口に広がる甘みと香りはうっとりするようなおいしさ。口溶けのいい脂肪もこの豚の特徴。



健康を第一に衛生的な環境で飼育される黒豚。鹿児島黒豚には四肢・鼻梁・尾端の6ヶ所に白斑、『六白』がある。



きめ細やかな肉質と、上品な甘さ。
“鹿児島黒豚”は
断然しゃぶしゃぶで。



「鹿児島県産黒豚」は鹿児島県産のパークシャー種であることやさつまいもを含む飼料を60日以上与えるなど厳格な基準で飼育されることで、肉質はきめ細かく独特の甘みと風味、歯切れの良い食感があります。しゃぶしゃぶでその旨みをお楽しみください。

鹿児島県産黒豚 しゃぶしゃぶ用セット

申し込み番号 19 U 60363

●セット内容／モモ肉 800g、肩ロース肉・バラ肉各 700g、ゆずポン酢・ごまだれ各 50g × 8 ●賞味期間／冷凍 30 日



※商品のご注文にはお届け先の連絡のとれる電話番号のご記入が必要となります。

近年のブランド豚肉の旨さは目をみはるものがある。その中でも、南国育ちは艶も香りもひと味違う。ここ数年、日本各地で品種や飼育法などを工夫した、さまざまな銘柄豚が名乗りをあげている。その数は全国で400銘柄（平成28年3月時点）を超える。ただし、これは日本食肉消費センターの「銘柄豚肉ハンドブック」に掲載されている数。

最近では海外の品種も人気なので、実際はそれを上回ると言われている。そんなブランド化が進む豚肉界にあつて、脚光を浴びているのが鹿児島県産の黒豚だ。その歴史は江戸初期まで遡り、西郷隆盛も食したという銘柄豚の元祖である。

鹿児島黒豚と名乗るには鼻、四肢、尻尾の先が白い、いわゆる

る六白の純粋パークシャー種であることや、さつまいもを10〜20%加えた飼料を60日以上与えることも条件。
きめ細やかな肉質で柔らかく、脂身の風味がよくさっぱりしている。しっとりしていて、噛むほどに心地いい甘味がじんわり広がるのも特徴だ。

より健康でおいしい豚肉のため、最良の環境で育てる

あつさり甘い脂肪と、きめ細かい肉質 平田牧場の三元豚



平田牧場の三元豚

自然豊かな山形県酒田市に昭和39年創業の『平田牧場』があります。「本当に美味しく、最善の品質、鮮度」を目指して、優れた肉質豚の開発から生産、食肉加工までの二元管理を実現しました。

「美味しさ」豚の健康」をモットーに、優れた品種の豚を通じてのよい快適な環境の中で飼育しています。その『平田牧場』の代表ブランド「平田牧場三元豚」。白さが際立つその脂肪はあつさり甘く、肉質はきめ細かいジュシーで程よく弾力があります。また、高級中華食材「金華ハム」の素材として世界的に名高い金華豚を昭和63年に導入。その後、改良を続け「平田牧場金華豚」が生まれました。その



「平田牧場三元豚」「平田牧場金華豚」は、広大な土地でのびのびと育てられます。



深みのある甘味が感じられるみそ漬け。

“わざわざ食べる価値あり!”
と断言してもいい味わいの豚肉。



金華豚・三元豚の美味しさが濃厚に味わえる肩ロース肉を2種類のオリジナルのみもと、塩麴にそれぞれ漬け込みました。

山形・平田牧場

金華豚・三元豚 味噌漬・塩麴セット

申し込み番号 19 U 60364

●セット内容／金華豚ロース味噌漬・三元豚味噌漬・三元豚八丁味噌漬各 112g × 4、三元豚肩ロース塩麴漬 100g × 4



※商品のご注文にはお届け先の連絡のとれる電話番号のご記入が必要となります。



質の高い肉質、脂肪は各界で高い評価を受けています。

「知る」はおもしろい。

dancyuの表紙のロゴの右上には『知る』はおもしろい。』という言葉が入っています。1990年の創刊以来、『食こそエンターテインメント』というキャッチフレーズをつけてきましたが、2017年に現在の言葉に変えました。

創刊当時、食を楽しむ、という感覚は一般的ではありませんでした。そもそも、ダンチュウというちよつと変わった誌名は「男子も厨房に入ろう」の略。そんな言葉がタイトルになるくらい、食はただ生活の必要要素であつたのです。そのため、dancyuは「食は楽しいもの。料理をつくることも、店に食べに行くこともエンターテインメントになります！」と提案することにしたのです。

しかし、その後は老若男女、多くの人がいろいろな店を食べ歩き、あるいは料理をつくるようになり、今では食を楽しむのは当たり前になりました。そこで、食がエンターテインメントであるというコ



ンセプトは変わらないものの、「さらに『知る』ことでもっと楽しくなります！」と打ち出すことにしました。

この「知る」というのは、難しい蘊蓄を覚えることではありません。プロのような調理技術を身に付けることでもありません。料理の背景にある自然や文化、生産者や料理人の思い、料理のコツやヒントなどをちょっと知るだけで、いつもの食事がもっと美味しく楽しくなったり、いつもつくっている料理がさらに美味しくできるという意味です。

ちなみに、「dancyuは『グルメ情報誌』ですよね？」とよく聞かれますが、「いえ『食いしん坊雑誌』です」と答えています。グルメ（美食家）が皿の中の美味を追求するのだとすれば、皿の中の料理だけでなく、その背景やストーリー、会話や雰囲気なども含めて幅広く食を楽しみたいのが食いしん坊。300円の立ち食い蕎麦でも3万円のフレンチでも同じように楽しめるのが食いしん坊。ちょっとしたことを知ること、食事をもっと楽しくするのが得意なのです。素敵なストーリーがある食材や料理がひとつあれば、それだけで幸せなひとときを過ごせるのです、食いしん坊は。

文 dancyu 編集部

美味逸品

昔ながらに伝えられた伝統の味の数々
お酒の肴に、ご飯のお供に。

高野屋の「からすみ」、

長野 こばやしの「かき揚げ蕎麦」、

東京 鈴富の「天然本まぐろ」 などなど、

その土地で、愛され続けている日本各地の旨いもの。





おいしい羊の季節がきています

北海道・火鍋セット



『肉の山本』オススメのラムしゃぶを北海道の幸とともにご家庭で。



北海道火鍋セット

申し込み番号 19 U 40762

●セット内容／ラム肉ショルダーしゃぶしゃぶ用500g×2、甘海老60g×2、ほたて貝柱（3入）×1、鱈（3切）×1、火鍋スープの素（2〜3人前）150g×2 ●羊肉：オーストラリアまたはニュージーランド産 ●賞味期間／冷凍30日



※商品のご注文にはお届け先の連絡のとれる電話番号のご記入が必要となります。

日本を代表する羊料理といえばジンギスカンの時代から「火鍋」へ。中国大陸にとどまらず華僑社会の郷土料理として知られ、低脂肪肉料理としても人気が高まっています。千歳に工場を構える『肉の山本』は北海道の味覚にこだわった羊肉で定評のある精肉店。オーストラリア、ニュージーランド産のラムを中心に上質な羊肉を提供しています。しゃぶしゃぶ用に丹念にスライスしたショルダー肉に加え、北海道産の海の幸が彩ります。スパイスが効いたスープで火鍋の醍醐味が味わえます。

これぞ本マグロ！目利きの力

鈴富・天然本まぐろ



目利きが買い付けした確かな品質のマグロは別格です。



東京・鈴富 天然本まぐろ

申し込み番号 19 U 55032

- セット内容／本まぐろ（背身）800g ●北大西洋・北太平洋・地中海産
- 賞味期間／冷凍 14 日



※商品のご注文にはお届け先の連絡のとれる
電話番号のご記入が必要となります。

『鈴富』は1963年の創業以来、マグロを主として天然にこだわり広く鮮魚全般を取り扱ってきました。銀座、日本橋をはじめ都内の飲食店を中心に多くの美食家の皆様に食されています。その季節に応じて入荷される天然物には、それぞれ素晴らしい個性と風味があります。プロの目利きが見定めた「旬のマグロ」をお楽しみください。

浪速っ子の胃袋を支える大阪ミナミ「黒門市場」

新魚栄・すっぽん鍋セット



国産のすっぽんを丁寧に下処理し、さばいてお届け。



大阪・黒門市場 新魚栄 すっぽん鍋セット

申し込み番号 19 U 60069

●セット内容／すっぽん 550g、濃縮すっぽんスープ 350ml ●すっぽん：
国産 ●賞味期間／冷凍 30 日



※商品のご注文にはお届け先の連絡のとれる
電話番号のご記入が必要となります。

明治35年開設、食道楽の浪速っ子に親しまれてきた黒門市場で70余年にわたって魚介類の卸・小売を手がける『新魚栄』。三代目の主人が自ら産地を巡って仕入れた選りすぐりの食材を提供しています。すっぽんは看板の品。国内産のすっぽんを丁寧に一口サイズにさばいてお届けします。ゼラチン質たっぷり、すっぽんの旨みが凝縮されたスープでお召し上がりいただけます。

若狭湾の甘鯛をまるごと封じた、豪快にして繊細な塩釜蒸し焼き

津田孫兵衛・若狭ぐじの塩釜焼／味噌漬



福井県を代表する高級魚「若狭ぐじ」を存分に楽しめる詰合わせ。



福井・津田孫兵衛

若狭ぐじ塩釜焼・ 味噌漬詰合せ

申し込み番号 19 U 52064

●セット内容／若狭ぐじ塩釜焼昆布風味（木桶付）×1、若狭ぐじ味噌漬×6 ●甘鯛：若狭湾沿岸産 ●賞味期間／冷蔵6日



※商品のご注文にはお届け先の連絡のとれる電話番号のご記入が必要となります。

若狭湾でとれる甘鯛は「若狭ぐじ」と称される高級魚です。京料理に欠かすことができない「若狭ぐじ」ですが、ぐじは大きければ大きいほど美味。その中でも大きな一尾を丸ごと「塩釜焼き」にしてお届けします。昆布の風味が上品さを引き立てたつぶりの塩で全体をやさしく包み、大きなオーブンで丸ごと焼き上げます。しっとりふつくりの身は絶品で、温めるとさらに美味しく召し上がりいただけます。また軽く塩をあて白味噌に漬け込んだ若狭ぐじの味噌漬けを詰合わせ。上品な甘みがお楽しみいただけます。

おいしい羊の季節がきています

肉の山本・北海道ジンギスカンセット



フライパン、ホットプレートで焼くだけ。お好みの野菜と焼いて。



北海道ジンギスカンセット

申し込み番号 19 U 51153

●セット内容／味付ラムロース 200g、味付ラムショルダー・味付マトン
ロース各 200g × 2、生ラム 300g × 2、生ラムのたれ 30g × 4 ●羊肉：
オーストラリア・ニュージーランド産 ●賞味期間／冷凍 90 日



※商品のご注文にはお届け先の連絡のとれる
電話番号のご記入が必要となります。

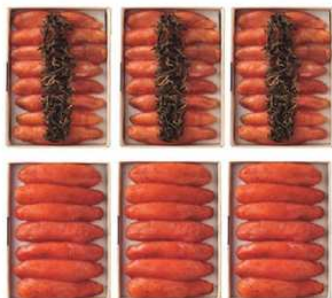
日本を代表する羊料理といえばジンギスカン。北海道の郷土料理として知られ、低脂肪肉としても人気が高まっています。千歳に工場を構える『肉の山本』は北海道の味覚にこだわった羊肉で定評のある精肉店。オーストラリア、ニュージーランド産のラムを中心に上質な羊肉を提供しています。脂身と赤身のバランスの良いラムロースを醤油ベースの甘めの自家製タレで味付けしています。また技術的に肉の厚さや脂身の残し具合など繊細な食感にこだわってカット。柔らかくも適度な歯ごたえのあるその羊肉を噛み締め、食べ終えれば「今日は羊を食べたなあ……」と満足を味わえます。

明太子の贅沢な食べ比べ。博多でおすすめのご当地の味

柳橋うまかもん市場と 柳橋連合市場の明太子



北海道産のたらこを原料とし、独自の漬け込み方で美味しさを追求した、いずれも博多を代表する明太子。



幸村英商店・海産物専門原口商店 明太子詰合せ

申し込み番号 19 U 40875

●セット内容／幸村英商店の昆布漬辛子明太子・海産物専門原口商店の辛子明太子各 180g × 3 ●スケトウダラの卵：北海道産 ●賞味期間／冷凍 30 日



※商品のご注文にはお届け先の連絡のとれる電話番号のご記入が必要となります。

博多の名物といえば明太子。数多くのメーカーが味を競っている中で、地元で評判の2店が博多の台所と呼ばれる「柳橋連合市場」の『幸村英商店』と「柳橋うまかもん市場」の『海産物専門原口商店』。北海道で水揚げされるスケトウダラの卵にこだわり続ける。

北海道の昆布を使った『幸村英商店』の昆布漬け明太子は、卵の一粒ひと粒がふくらみとしてやさしい味わいです。また、羅臼産の昆布と辛みをおさえた風味のよい唐辛子などで漬け込んだ『海産物専門原口商店』の辛子明太子は、まろやかな風味と舌触りが特徴です。

博多でおすすめのご当地の味を食べ比べでお楽しみください。



柳橋連合市場に入ると「樽出し辛子明太子」と染め抜かれた真っ赤な暖簾が目印。

信州に伝わる手打ちそば。

こばやし・桜海老のかき揚げ蕎麦



国内産そば粉を使用した二八蕎麦



長野・こばやし
桜海老のかき揚げ蕎麦（ゆで麺）
4人前と信州蕎麦「髓一」（生麺）
12人前 詰合せ

申し込み番号 19 U 40732

●セット内容／桜海老のかき揚げ蕎麦（そば（ゆで麺）200g×4、桜海老の野菜かき揚げ 80g×4、かえし・大久保醸造の琥珀だし 180ml×各1、八幡屋蔵五郎七味豆袋 0.2g×4）、信州蕎麦（そば（生麺）250g×6、そばつゆ 180ml×6、おろし山葵 20g×2）●賞味期間／冷凍 30日



※商品のご注文にはお届け先の連絡のとれる電話番号のご記入が必要となります。

明治23年創業の長野県松本市『こばやし』。色が白く精製された国内産そば粉を使用した二八蕎麦が信条。伝承の製法でつくられた手打ちそばは食べるとそばの旨みにじみ、香りがしつかりたち、手打ちそばらしさが味わえます。麺線はやや細め。瑞々しさやのど越しの良さが際立ち、心地よい余韻を残します。ゆで時間はたっぷりのお湯で30秒から1分が目安。そばが湯に浮かんできた時が引き上げ時です。

また、吟味した北海道産の昆布、国産本節、醤油などを用いて丁寧に作られた伝承のつゆも素晴らしい。蕎麦の持ち味を十分に引き出せるように考えられています。たっぷりのそば湯で割って最後の一滴まで味わい尽くしたくなるほどです。

高野屋・からすみ

歴史が織りなす匠の技、伝統が薫る老舗の美味。元祖、日本のからすみ



軽く炙るのも一興。ねっとり滑らかな食感、ほど良い塩味とともに、濃厚な旨みが染み出す。



長崎・高野屋 からすみ三昧セット

申し込み番号 19 U 30716

●セット内容／からすみ一腹 150g、からすみほぐし 60g、からすみ茶漬 40g ●ボラの卵（からすみ一腹）：オーストラリアまたはアメリカ産、ボラの卵（からすみほぐし・からすみ茶漬）：オーストラリアまたはアメリカまたは国産 ●賞味期間／冷蔵 60 日



※商品のご注文にはお届け先の連絡のとれる電話番号のご記入が必要となります。

創業延宝3年（一六七五年）の『高野屋』。からすみ一筋に三四〇余年にも及ぶ老舗です。中国から伝来のからすみは、当時鱈の卵で作られていましたが、現在のような鱈の卵で製造したのは、『高野屋』が始まり。塩漬けし、塩抜きし、外干しする作業の中に匠の技があります。

「二つの工程に約20日費やします。一番の苦労は塩抜き。抜き過ぎると乾きが遅くなり味がよく出ず、抜き方が少ないと辛い。塩抜きで味が変わる。」と高野社長。

始祖から受け継がれた細やかな工程、味加減を今も守り続けています。



一般には薄くスライスするが、包丁の金気を入れず、贅沢に手でむしって食べるのも別格。

ふっくら大振りのミス粒々。素材厳選の明太

博多あき津・天然だし明太子“彩”

鰹節と利尻の昆布のみのだしに醤油、みりんと純米酒を加えて作る店主仕込みの「漬け込みだし」で作っています。さらに一度汁をきってから、細かく挽いた国産の唐辛子を出荷の直前にまぶします。唐辛子の風味を際立たせ、さらに中身は程よい辛さ。「だし汁をぎるタイミングから生まれる」（あき津主人）という数の子のようなプチプチ感が印象的です。大ぶりでふっくらの一品です。

「この一粒一粒に違いがある。」とは、あき津*安田主人。



福岡・博多あき津*
天然だし明太子“彩”
あや

申し込み番号 19 U 60079

●セット内容／辛子明太子（無着色）230g（4本）×3 ●スケトウダラの卵：アメリカ産 ●賞味期間／冷凍 60 日



※商品のご注文にはお届け先の連絡のとれる電話番号のご記入が必要となります。

おいしいお米の最新情報。注目は、山形県置賜の「夢ごこち」

黒澤ファーム・夢ごこち 餐さん



「甘みと粘りのバランスをお楽しみください」と黒澤さん。



山形・黒澤ファーム
特別栽培米 夢ごこち 餐

申し込み番号 **19 T 60018**

●セット内容／特別栽培米夢ごこち 3kg × 2

進化したコシヒカリと呼ばれている「夢ごこち」。他の品種と交配せず、コシヒカリだけから生まれた新しいお米です。粘りとコシがあり、甘みも十分な品種です。また山形県置賜盆地はおいしい米どころとして有名。雪が土を守り、日中の寒暖の差がうまみを育てています。その中でも『黒澤ファーム』は、この置賜盆地でおいしい米作りに日夜取り組み、全国食味分析鑑定コンクール「金賞」「特別優秀賞」、おいしい米づくり大会「最優秀賞」など全国レベルの食味コンテストで最高ランクの高い評価を受けている生産者です。山形県置賜盆地で米づくりに取り組む『黒澤ファーム』よりお届けします。

美味しさを追求し、自然と共存する農業を

松山ファーム・松山こまち



稲穂を一束一束竿にかけて自然に干しました。
秋田県の「特別栽培農産物」認証の特別栽培米をお届け。



秋田・松山ファーム
秋田県松山産
特別栽培米
自然乾燥の松山こまち

申し込み番号 19 T 60001

●セット内容／特別栽培米自然乾燥のあきたこまち 3kg×2

日本有数の米どころ秋田県。その中でも注目の生産地が世界
 自然遺産・白神山地のすそ野、秋田県北西部に位置する能代市
 松山地区。お米のおいしさが違うと、地元で評判の地域で、全国
 レベルでおいしさを比較する「米の食味ランキング」(一財) 日本
 穀物検定協会)でも、上位ランクに評価されています。
 『松山ファーム』は、農業散布を県慣行栽培の半分以下に控えた
 栽培法で、自然と共存する米作りに情熱を傾けています。また
 同志を募りこのあきたこまちを「松山こまち」と名付けブランドの
 確立と普及に努めています。豊かな気候風土に育まれた昔ながら
 の、のどかな田んぼ。この田んぼですくすくと育った松山のあき
 たこまち。「松山こまち」の旨みと甘みを噛みしめてください。

三年味噌に余年（四年）なし。「二寒二土用」時間が成せる、まろやかさと旨み

石井味噌・天然醸造 信州三年味噌



じっくりと熟成され、塩角がとれたまろやかな風味。



長野・石井味噌 三年味噌詰合せ

申し込み番号 19 T 00749

●セット内容／限定醸造三年味噌 2kg（1kg×2）、三年蔵 白味噌 750g×2、フリーズドライ 蔵元の味噌汁（三年味噌×10・こうじ味噌×10・なめこ汁×12）

『石井味噌』は創業慶応4年、天然醸造による味噌づくりの技を代々受け継いでいます。仕込みに使うのは杉材の木桶。「木桶に宿る天然酵母・乳酸菌がここにしかない味を生み出します。」と蔵元の石井康介さん。良い味噌造りには、良い原料が不可欠と国産大豆（主に長野産）、国産米、塩を吟味し、北アルプス山系の湧水を使って仕込んでいます。仕込みは技術も時間も要する麹づくりから。「この仕事は3年後の味噌の出来を左右するといってもいい。」と石井さんは言います。また、年に一度行われる「天地返し」。塩分や水分のムラを防ぎ、酵母や乳酸菌を活発にします。原料はシブルで加熱処理もしない、酵素活性が持続している生きた味噌です。麹歩合を多めに仕込み一年熟成させた白味噌と合わせてお届けします。

越前福井藩御用達。天下の三大珍味

天たつ・越前仕立て汐うに^{しお}



江戸時代、肥前のからすみ、知多のこのわたと並んで天下の三大珍味として名を馳せたという「越前うに」。



越前仕立て汐うに

申し込み番号 19 U 60362

●セット内容／越前仕立て汐うに 52g ●パフンウニ：国産 ●賞味期間／冷蔵 30 日



※商品のご注文にはお届け先の連絡のとれる電話番号のご記入が必要となります。

越前仕立て汐うには、パフンウニの卵巣を塩だけを原料に「塩蔵法」と呼ばれる技法で塩漬けた江戸時代より続く珍味です。天たつは江戸時代から続く汐うに発祥の店。「塩蔵法」は三代目当主・天野五兵衛が考案し広めたものです。ねつとりと濃厚な味で少し固めのペースト状（お味噌よりも固い感じ）ですので、酒肴としてスプーンなどで「少量ずつ」とり分けてお召し上がりください。また炊き立てのご飯に小指の先ぐらいの量をのせて食べるのも格別。トロツととけて、凝縮したうにの味わいを存分にお楽しみいただけます。

一度は使ってみたい京都のお醤油

難波醤油醸造・木樽仕込み醤油



昔ながらの手づくりにこだわったお醤油。



京都・難波醤油醸造 京したじ食彩セット

申し込み番号 19 T 40860

●セット内容／京緋むらさき桔梗の露(こいくち)900ml×3、京むらさき(うすくち)900ml×2、京緋むらさき蘭の露(再仕込)・ぼん酢しょうゆ・淡だし煮物つゆ(濃縮10倍タイプ)・濃だし煮物つゆ(濃縮10倍タイプ)各900ml

『難波醤油醸造』は、旧町の歴史ある建物が並ぶ亀岡市突抜町にあります。昔ながらのお醤油屋さんで、創業一〇〇年以上の古い歴史ある蔵元です。選び抜かれた大豆と小麦を主原料に醤油麹を木樽に仕込み、丹波山系の清水を汲み水として長期発酵熟成させています。醤油蔵に入ると醤油屋の宝である有効微生物が見て取れます。今の味があるのは長年受け継がれてきたこの蔵の有効微生物のおかげ。昔ながらの醸造法で同じような味を作るには、その蔵が歩んできたのと同じだけの莫大な年月が必要です。温度調節をしないで自然の流れの中で醸された醤油。自然の力を信じ、手間と時間を惜しまない、そこに造り手の思いが詰まっているのです。

こだわりは食感。お肉の自然な味を求めています。

田嶋ハム工房・こだわりハム・ソーセージ



味付けに使用する食塩、砂糖、香辛料以外の添加物は不使用。



佐賀・田嶋ハム工房 こだわりハム・ ソーセージ詰合せ

申し込み番号 19 U 60205

●セット内容／ロースハムブロック 300g、ペーコンブロック 330g、燻製スベアリップ 200g、フランク 150g（3本入）、ポロニアソーセージ 150g × 2、プレーンウインナー 100g（5本入）× 2、黒胡椒ウインナー 100g（5本入）× 2、黒毛和牛ローストビーフ 250g



※商品のご注文にはお届け先の連絡のとれる電話番号のご記入が必要となります。

佐賀県の南端に位置し、先代の頃から豚肉の卸売業を営んできた『田嶋ハム工房』。化学調味料は使用せず、長崎県五島灘の食塩、北海道産の甜菜糖、香辛料のみで調味液を作りじっくり2週間漬けた長期熟成ロースハムとベーコンです。加熱しすぎず塩みを抑えたやわらかな口当たり、肉本来の自然な味わい、無着色の自然な色合いをモットーとしています。

濃厚なカラメル、ピターな大人の味わい

焦がしカラメルアイス



苦みのきいたカラメル味の濃厚アイスクリーム。



ビストア

焦がしカラメルアイス

申し込み番号 19 U 60013

●セット内容／焦がしカラメルアイス 75ml×21



※商品のご注文にはお届け先の連絡のとれる電話番号のご記入が必要となります。

レストラン料理の最期を締めくくり素敵な思い出を残してくれるデザートのような大人が楽しめる本格的なアイスクリームをテーマにアイスクリーム専門の職人であるグラスシェフがこだわりある美味しさを追求しています。

オリジナルの「焦がしカラメルアイス」は学んだ技術を注いだ感性豊かな自信の品。口溶けなめらかで濃厚…甘みと苦みが調和し深みのある絶妙な味に仕上がりました。口の中いっぱい広がる独創的な美味しさは食べる方を幸せな気分にくれます。

デザートの語源はフランス語のデザート（デセルヴィール）に由来するとのこと。デザートはコース料理の一つですね。美味しいお料理の後、テーブルセッティングを仕切りなおして「焦がしカラメルアイス」はいかがでしょう。

食べる醍醐味

牛肉を食べたときに「やわらかーい！」という人が結構います。もちろん、柔らかさも美味しさの一つの要素ですから、なにも問題はありません。その人が楽しく食べられればいいのです。ただ、肉の美味しさは柔らかさだけではないし、それだけが美味しさの基準になってしまつてはもったいないな、と思います。

牛肉はサシがたっぷり入った霜降りのものが最高級とされています。すき焼きなどでさつと焼いて甘辛のタレを絡ませるところけるような美味しさですよ。でも、赤身の肉の塊を焼いてシンプルに塩をふって食べるのも旨い。すじ肉をじっくり煮込んだ煮込みもいいですね。赤身の肉は口に入れてすぐ「柔らかい」と思う食感ではありません。しっかりと噛み締めるとじわつと旨味が広がる美味しさです。すじ肉の煮込みもトロツとした口当たりですが、柔らかいだけでなく噛むごとに肉の旨味や脂の甘味を感じます。噛み締めるこ



とで旨味を感じる、というのも肉を食べる醍醐味なのです。さらに言えば、犬歯で食いちぎって奥歯で噛み締める、動物としての本能を刺激されることも肉を食べる喜びではないでしょうか。

一方で、「頭で感じる美味しさ」もあります。たとえば、ただ「美味しいお米です」と言われて出されたご飯と、「昔ながらに残る山あいの棚田で、大切に育て天日干しをしたお米です」と説明されたご飯では、同じものであったとしても後者の方が美味しく感じますよね。行ったことがない場所であっても、その風景や生産者の思いなどを想像することができからです。食材の背景やストーリーを含めて味わえるのは人間という動物の素晴らしさです。

動物としての本能的な感覚と人間としての想像力、この両方が一緒になると素晴らしい味わいになり、それこそが食べる醍醐味になります。そして、食材をいただくときには、手をかけ過ぎず、いきなり調味料をかけることなく、まずはそのまま食べるようにしたいですね。それが素材の持つ力をしっかり味わえることになり、素晴らしい食材をつくり続けている生産者に感謝と尊敬を示すことになるとも思います。

道具厳選

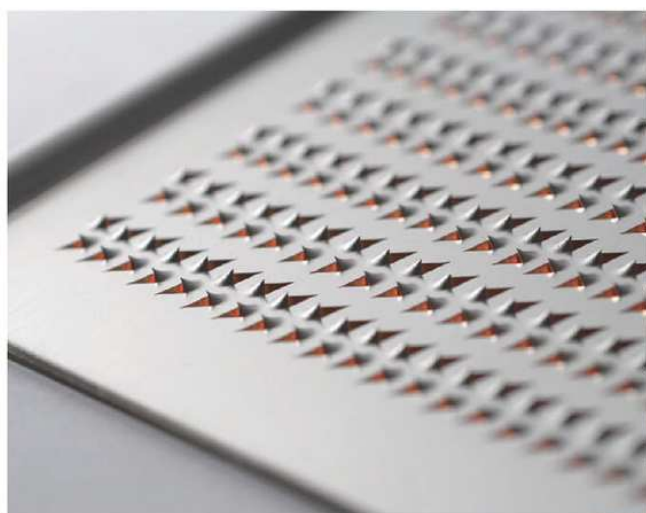
プロ仕様を家庭向きにアレンジ
こだわりの調理道具。

本物を知れば、語りたくなる。

語れば、もっと極めたくなる。

美味の世界を知り、料理を愛する者のために厳選した道具です。
素材や拵えにこだわった粋に、ここで出会ってください。





煮る。切る。

人気の道具を家で楽しむ

「ステンレスもつ鍋&三徳包丁」

道具厳選

dancyu original kitchen goods



左／湯気の向こうの食べ頃がわかるガラス蓋。
右／本体はにおいが残らないステンレス製だから、においが気になる鍋物をした翌日もシンプルな湯豆腐や寄せ鍋を楽しめる。

今や全国区となった博多名物のもつ鍋。たっぶりのだしがしみた新鮮なもつは、噛むほどに滋味があふれ、べのちゃんぽん麺まで一気呵成。気がつけば焼酎のボトルが空になることもしばしばだ。材料は牛（または豚）の白もつ、キャベツ、ニラ、にんにくスライス、唐辛子など。味つけは醤油、塩、味噌をお好みで。女性にも人気のこの鍋を、家庭でも使いやすく工夫したのが「ステンレス製もつ鍋」だ。

吹きこぼれにくいように段をつけ、煮汁が対流して具に自然に火が通りやすい形状になっている。蓋は透明なガラス製に。だから湯気の向こうの食べ頃が一目瞭然。キャベツがしんなり柔らかくなる頃を見計らって、いそいそお湯割りの準備にも取り掛かれる。

土鍋と違い、色やにおいが残りにくいから、翌日すぐにシンプルな湯豆腐も可能。軽くて扱い

もつ鍋は錆びにくいステンレス製だからお手入れもしやすく、土鍋に比べて軽量なので持ち運びも楽々。落としても割れる心配がないので安心です。ガスコンロでもIHクッキングヒーターでも使えます。三徳包丁はモリブデンバナジウム鋼により造られた刀身を、職人が刃付け。柄の部分まで一体化したステンレス鋼を用いることで、適度な重量が生まれ、疲れにくい重量バランスに仕上げている。

ステンレスもつ鍋&三徳包丁

申し込み番号 **19 C 40100**

もつ鍋：約高さ14（フタ含む）×直径25cm（持手含まない）厚み約0.6mm 容量約2.8ℓ 質量約1.2kg 三徳包丁：全長約30cm（刃渡り約16.5cm）質量約140g

●素材/もつ鍋本体：ステンレス鋼、蓋：強化ガラス 三徳包丁/刃：モリブデンバナジウム鋼、柄：18-8 ステンレス鋼 ●日本製（もつ鍋蓋：中国製）

※もつ鍋：電磁調理器200V可。調理時は持手が熱くなりますので鍋つかみ等をご使用ください。



肉・魚・野菜、多彩な食材に対応する現代のスタンダード包丁。



やすい、鍋の季節の力強い助っ人である。

三徳包丁は「肉、魚、野菜の三つが切れる」ところに由来するといわれている。身幅が広く、菜切り包丁（野菜用）、牛刀包丁（肉用）、舟行包丁（魚用包丁）の特徴を併せ持った、日本の料理文化に最適な形状だ。家庭では、まず初めにこの一本さえあれば十分といえるだろう。

そして包丁選びに重要となるのが切れ味、つまり刃の材質だ。この三徳包丁は、刃物のために製錬されたモリブデンバナジウム鋼により造られた刀身を、一本一本職人が手作業で刃付けしている。研ぎ直しも比較的容易で切れ味を維持しやすく、永く使える点も嬉しいところ。また、柄の部分まで一体化したステンレス鋼にしてしつらえてあるため、汚れが溜まりがちな刀身と柄のつなぎ目に凹凸が無く、衛生的に使える。食器洗い機にも対応しており、普段使いの手入れにも配慮している。

打ち出し模様が美しい、銅の雪平鍋である。

だしを引く、青菜を茹でる、素材を煮炊きするといった和食に欠かせない雪平鍋は、もともと注ぎ口と把手をつけた、蓋のある陶器製の土鍋の一種であった。

その名の語源は、平安時代の前期の歌人・在原行平（ありわらのゆきひら）が、須磨で海女に塩を焼かせたという故事から。塩を焼くのに用いた器にちなんだものだともいわれている。

おなじみのアルミニウムの雪平鍋が巷に広まったのは、昭和20年代中頃のこと。軽くて安価なアルミ鍋は瞬く間に家庭に普及。打ち出した樋目が雪のように見えることから、雪平鍋と呼ばれるようになった。今では一般的に、アルミ製や銅製の打ち出し鍋で、木製の柄のついた片手鍋のことを雪平鍋と呼んでいる。

「雪平鍋は煮物に向いている」

そうプロの料理人は口を揃える。素材に均一に火が通るため、身崩れせず、片煮えや焦げつきのない、まろやかでおいしい煮

物ができるのだという。

ことにプロ仕様の質の高い銅製の雪平鍋は、熱伝導率に優れ、樋目の巧みな美しさ、その重厚感で群を抜く。素材の旨味を引き出してくれる、料理屋の矜持ともいえる優れものだ。

サイズは18cmと使いやすく、汁物や煮物はもちろんのこと、ちよつとした下ごしらえにも便利。野菜の下茹で、餡、ソースづくりにも重宝する。注ぎ口は利き手やキッチン配置を選ばない両口設計のため、汁物や煮物の移し替えも楽々。持ちやすく手になじむ木柄ハンドルには、dancyuの刻印が光る。

道具選びは、料理の第一歩。いい道具は料理上手への近道に通じる。

煮炊きする。

銅 雪平鍋

料理屋の矜持、銅の雪平

雪平鍋は、だしを引く、青菜を茹でる、煮炊きをするといった和食に欠かせない調理道具だ。サイズは18cmと使いやすく、汁物や煮物はもちろん、野菜の下茹で、ソースづくりなど幅広く活躍する。



道具厳選

dancyu original kitchen goods



銅は熱伝導率に優れ、食材に均一に火が通るため、身崩れせず、片煮えや焦げつきのない、まろやかでおいしい煮物ができます。

雪平鍋 18cm

申し込み番号 19 C 80791

約高さ8.5×直径18cm（持手含まない）
厚み約0.8mm 容量約2ℓ 質量約570g
●素材 / 本体：銅（つや消し仕上げ）、
持手：天然木
●日本製
※電磁調理器不可。

純銅玉子焼

食の世界の深さを語る玉子焼き鍋

焼く。



木蓋付 純銅玉子焼

申し込み番号 19 C 20681

約高さ4×幅18×奥行18cm（持手含まない）、
厚み約1.2mm、質量約900g

●素材／本体：純銅、持手・フタ：天然木

●日本製

※電磁調理器不可。

玉子料理はシンプルな方がおいしい。しかし、シンプルだけに奥が深く難しい。
さて、玉子焼きである。わが家で職人の技に迫ろうというのなら、まず道具。銅の玉子焼き鍋にこだわりたい。今や様々な素材のものが売られているが、熱伝導率のよさ、卵にふさわしい熱あたりの柔らかさ。銅に勝るものはないといつていい。
ここで紹介する銅の玉子焼き鍋は、銅の厚さ1.2mmのまさにプロ

仕様。この素材だからこそ、使うほどに油が馴染み、使いやすくなる。まさに愛着に込める一品だ。木蓋も付いているので、鍋をひっくり返して、できたての玉子焼きをそのまま載せたり、形を整えたりする時に重宝する。
この玉子焼き。鍋も関東だと正方形で、関西だと長方形。味も、関東は砂糖を使い、関西はだしと薄口醤油だ。決してメインになる食べ物ではないが、こんなところにも文化の違いが現れるのは、それだけこだわりの持つて愛されているからに違いない。
玉子焼きに、食の世界の深さを探る。玉子焼き鍋は格好の道具だ。



熱が柔らかく、均一に伝わるので焼きムラや焦げ付きが少ない銅製。適温を保てるので、玉子がふっくらと仕上がります。使う程に油が馴染み、扱いやすくなります。木蓋は、できた玉子焼きを整える際などにお使いください。

焼く。

家庭料理からビストロ料理まで

「フライパン&エッグパン」

あらゆる調理に欠かせないフライパンとエッグパンにはこだわりたい。

こちらのフライパンとエッグパンの本体は熱伝導の良いアルミニウム合金をステンレスでサンドした三層構造。均一に熱が伝わりやすく、火のあたりが柔らかいので熱ムラ少なく料理が仕上がります。さらに保温性も優れているので美味しい温度が保たれるのも大きな特徴。

フライパンはホットケーキやステーキ、野菜炒め、煮込みハンバーグなど、毎日の食事作りで定番の「焼く」「炒める」「煮込む」などの料理に使い勝手がよい。

エッグパンは毎日の朝食やお弁当作りで玉子焼きはもちろん、ウィンナーを焼いたり少量の炒め物やソース作りに適している。フレンチトーストのような焦がしやすいく料理にも重宝する。

内面は特殊配合した高耐久塗膜でこびりつきにくさが持続するフッ素樹脂加工。フチまでフッ素樹脂加工が施されているので、手入れもしやすく調理が捗る。





上／深さがあるため、煮込み料理にも活躍する。
下／焦げつきにくいいため、フレンチトーストもしっかりと熱を入れることができこんがり仕上がります。

こびりつきにくさが持続するフッ素樹脂加工を施しているためあらゆる料理にご使用いただけます。

IH 対応 アルミ三層鋼 フライパン 26cm (ガラス蓋付)&エッグパン

申し込み番号 **19 C 51152**

フライパン：約高さ11（フタ含む）×直径26cm（持手含まない）、厚み約2.2mm、質量約1.7kg エッグパン：約高さ3.5×幅13×奥行18cm（持手含まない）、厚み約2.2mm、質量約570g

●素材／フライパン本体：ステンレス鋼・アルミニウム合金（フッ素樹脂加工）、フタ：強化ガラス、持手：フェノール樹脂

エッグパン本体：ステンレス鋼・アルミニウム合金（フッ素樹脂加工）、持手：フェノール樹脂

●中国製

※電磁調理器200V可。



また、フライパンはガラス蓋付で餃子などの蒸し焼きもでき、料理の幅が広がる。蓋のつまみは菜箸やツールなどを置くことができ何かと便利だ。

透明なガラス製の蓋は、いちいち開けなくとも調理工程が見えるため、焦げ付きなどの失敗が少ない。これならこんがり塩豚の塊肉の表面を焼いてから、じゃがいも、かぼちゃといった火が通りにくい野菜を投入し、じっくり蒸し焼きにすれば、おいしいメインの一皿ができて上がる。たかが蓋付きと侮るなかれ。蓋の向こうには、湯気に包まれた口福が待っているのだ。

揚げる。おろす。

油を制し、家庭で理想の天ぷらを

「天ぷら鍋&銅おろし金」



蓄熱性の高い鉄厚板、平らな鍋底、口の広い形状の天ぷら鍋でさくっと揚げた天ぷらを極めたい。

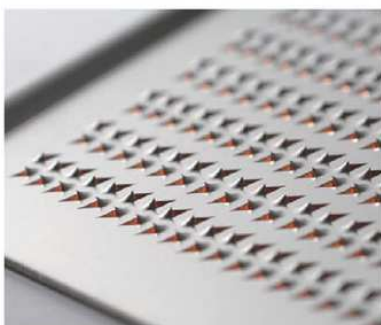
天ぷらとは油との阿吽の呼吸。その温度をどう制するかが鍵だ。

温度計が付いたものやら、揚げ網が付いた鍋やら、いろいろ出回っているが、「おいしく」作るというよりは、「簡単に」作るのを目的としたものが多い。「おいしく」を目指すなら、伝統的な形のものが理想だ。

つまり鍋底が平らで厚いこと。それは、常に安定した温度を均等にタネにまで伝えるため。

そこで、この天ぷら鍋。素材は1.6mmの鉄厚板。熱を蓄える力が強く、高温に上がった油の温度を保つことができる。さらに口の広い形状は、天ぷらを揚げるときに、ネタに含まれる余分な水分を飛ばすにちょうどいい。天ぷらがべたつくのを防いでくれるのだ。

もうひとつこだわりたいのが衣だ。薄力粉に冷水で溶いた卵をあわせ、さつくり混ぜ合わせるのが、家庭用の細い菜箸だと、いつの間にか練り上げてしまふのが辛いところ。そこで、プロが使う水木の太い粉箸がものを言う。この箸で粉が残るくら



不規則に並ぶ目立てがおいしさの秘密。大根なども、角度を変えずに一気におろせる。



天ぷら鍋は1.6mmの鉄厚板で、高い蓄熱性を実現。口が広く揚げる際に出る水分を飛ばすのに適しています。おろし金の荒目の刃は斜め60°。間隔は手打ち風にばらつきを持たせました。持手にはくぼみをつけ、握りやすくなっています。

鉄天ぷら鍋& 銅おろし金

申し込み番号 19 C 20682

天ぷら鍋:約高さ8×直径26cm(持手含まない)、厚み約1.6mm、容量約3.3ℓ、質量約1.3kg 粉簀:全長約33cm おろし金:約タテ24×ヨコ13、質量約320g スクレーパー:全長約13.3cm
●素材/天ぷら鍋:鉄(シリコーン樹脂塗装) 粉簀:天然木 おろし金:銅 スクレーパー:竹 ●日本製(スクレーパー:中国製)

※天ぷら鍋:電磁調理器200V可。調理時は持手が熱くなりますので鍋つかみ等をご使用ください。

いの加減で作った衣に、旬の食材をさっとくぐらせ、手早く揚げる。理想の天ぷらが出来上がるだ。
大根、生姜・・・和食の名傍役”おろし”そのための道具が、おろし金。
おろし金の命とも言うべきその目立てに、職人の手作業を再現したのがこの銅おろし金だ。
おろし金に最も適しているのが銅素材だ。なぜなら、目立てされた目(刃)がとにかく鋭い。

小さくとも目は刃。素材をつぶすのではなく、切るから細胞は壊されず、繊維と水分が分離しない。従って、口当たりのいいおろしができる。
よく見ると、厚さ1.5mmの銅板に、斜め60度に掘り起こされた無数の刃が、不規則に並んでいる。この不規則な並び刃が、極上のおろしを生み出すのだ。
おろしという名傍役を生み出す銅おろし金もまた、細かな技術が集結した名傍役なのだ。

お申し込み方法

いずれかの方法でお申し込みください。



インターネットでのお申し込み

パソコンでも携帯電話(スマートフォン)でも OK。24 時間お申し込みが可能です。
インターネットでのお申し込みは

<http://order-gift.com>

もしくは右記二次元コードをご利用ください。

※インターネットでのお申し込みは、
はがき記載の ID、パスワードが必要です。



はがきでのお申し込み

お申し込み用はがきを切り取り、裏面の説明をご確認いただき、
必要事項をご記入の上、ポストにご投函ください。

お届けについて

- 商品はお申し込み後、約 2 週間前後でお届けします。3 週間以上経過してもお届けがない場合は、お手数ですが下記フリーダイヤルまでお問い合わせください。(果物等期間限定商品を除く)。
- お届けの商品にお気付きの点がございましたら、フリーダイヤルまでご連絡ください。
- お選びいただきました商品は、環境に配慮した簡易パッケージでお届けさせていただきます。
- 商品のお届けは日本国内に限ります。海外への発送はご容赦ください。北海道、九州、沖縄、島部について、お届けできない地域がございます。また、商品によりお届けにお時間をいただく場合がございます。
- 大型連休や年末年始の前後、または天候不順等の諸事情により商品のお届けが遅れる場合がございます。

【個人情報の取扱いについて】

商品申し込みの際にお客様よりお預かりした個人情報は、商品発送にかかわる業務及び贈り主様へお知らせが必要な場合など、業務以外の目的で使用することはございません。配送や商品直送等の業務遂行目的で業務委託を行う場合は、個人情報保護契約を締結した適切な業者に委託し、適切な管理を行います。個人情報は一定期間厳重に保管管理し、その後安全に廃棄いたします。第三者に情報を提供、譲渡することはありません。

【お申込み期限について】

カタログ掲載商品のお申込みには期限がございます。お申し込み期限は、はがきに記載しています。お申し込み期限を過ぎた場合は無効になります。

※商品のお申し込み期限は、はがきの差出有効期限ではございませんのでご注意ください。

お問い合わせ

ダンチュウ グルメギフトカタログ

 **0120-106-233**

ご利用時間 午前10:00～午後5:00 土・日・祝日を除く

商品表記の見方

○○牛 焼き肉用	-----	商品名
申し込み番号 00 U 00000	-----	申込番号
●セット内容／セット内容／バラ肉・モモ肉各 300g	-----	セット内容
●真鴨：○○牛：○○○県産	-----	産地
●賞味期間／冷蔵 5 日	-----	賞味期間
お申し込み期間 00 月 00 日～00 月 00 日	-----	お申し込み期間
お届け期間 00 月 00 日～00 月 00 日	-----	お届け期間
  	※商品のご注文にはお届け先の連絡のとれる 電話番号のご記入が必要となります。	----- 配送マーク

表示について

- 賞味期間の表示について
製造、加工日から数えて 90 日以内の商品に記載しています(農産物を除く)。
詰め合わせ商品の場合は、それぞれの期間のうち最短のものを表示しています。
商品到着後の日持ちにつきましては、配送日数などにより異なりますので、予めご了承ください。
- 生産地の収穫・漁獲の不良及び天候不良などが発生した場合、生産地・出荷地・お届け日などを変更、もしくは、商品お届けまでにお時間をいただく場合がございます。
- 生鮮食品の発送は、原則として生産地より直接お届けいたしますが、生産地から別の場所へ一括集荷して発送する商品は、生産地と出荷地が異なる場合がございます。
- 食品の製造地表示のない商品は日本製(国内加工)です。
- 調理盛り付け例はイメージです。器・容器等は含まれておりません。イメージと実物の数量は、異なる場合がございます。
- 配送マーク



- ・「冷蔵便」「冷蔵便」マークのない商品は、常温便でのお届けとなります。お届け希望日は承れません。
- ・「配達日指定」マークのある商品は、お届け希望日をお申し込み日(はがき投函日)より 14 日目以降の日付でご指定ください。出荷地休業日等諸事情により、お届け希望日を変更させていただく場合がございます。
- ・「期間限定」マークのある商品についてはお申し込み時期によって翌年のお届け期間になる場合がございます。(お届け希望日は承れません)

商品について

- 掲載商品の色合い・サイズの多少の差異はご了承ください。
- 一時的な品切れ等の節は、同格又は、上級種の商品に変更をお願いさせていただく場合がございます。
- お客様都合による商品の交換及び返品はご容赦ください。
- パッケージデザインが変更になる場合がございます。
- 原料原産地、製造地、加工地は生産の都合上、変更になる場合がございます。
- アルコールに関する記載

※ 20 歳未満の方の飲酒は法律で禁じられています。
20 歳未満の方はお申込みになれません。



掲載記事一覧

美味探訪

- 009 じっくりねかせることで、味わい倍増。“蔵囲い”利尻昆布の逸品を敦賀に訪ねる 2001.1
- 011 つくり手の志が育んだ梅の力。山深き清流の里、紀州・龍神村へ 2002.8
- 013 ぎっかわ・鮭の塩引き 2002.03
- 015 北陸の佳味、若狭「柳がれい」 2002.11
- 021 琵琶湖の鴨すき 2012.1

美味探々

- 025 漬物王国「京都」で、いま注目はこれだ 2002.12
- 027 ご飯にお酒に本領発揮、旨さ全開 2003.12
- 031 天日干し「鰯の干もの」 2011.10
- 033 これが「国産赤身肉」最前線！ 2010.11
- 037 「鹿児島黒豚」を取り寄せる 2004.3

食こそエンターテインメント

dancyu

3月、6月、9月、12月に発売

dancyuとは

食こそエンターテインメント。

dancyuのブランドメッセージです。

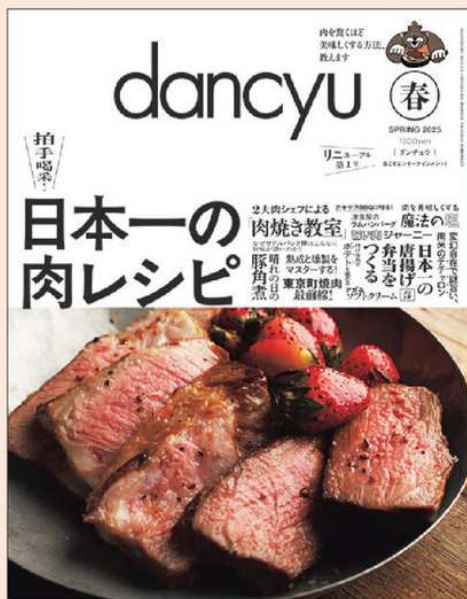
「食」を通じて探究心や好奇心を刺激され、
料理や食材だけでなく、ときに人と出会い、
ときに物語と出会う。

人生のなかで「食」を大切にする人と

ともに歩むのがdancyuです。

季節ごとに愛蔵版となる1冊を、

お届けします。



2025年春号

公式サイトも要チェック！

3万人のdancyu食いしん坊倶楽部メンバーと
新たな食文化を発掘し、味わい、
その歓びを共有するコミュニティサイトです。

dancyu.jp

検索

もしくは以下の2次元コードから！



買い逃しのない予約購読がお薦め！

インターネットでのお申込み

<https://dancyu.jp/yoyaku/>

こちらの2次元コードよりアクセスできます⇒



お電話でのお申し込み・
お問い合わせ

プレジデント社 顧客サービス係

☎ 0120-489-612

(受付時間: 土日祝日を除く 9:30~17:30)

dancyu

ご挨拶

この度はダンチュウグルメギフトカタログをご利用いただき、誠にありがとうございます。

雑誌dancyuは1990年の創刊以来今日まで、老若男女を問わず幅広く、おいしい食に関心のある方々に購読いただいてまいりました。

ダンチュウグルメギフトカタログは、これまでdancyu誌面にて自信を持って紹介してまいりました全国の美味を、皆様にお届けいたします。ここで取り扱わせていただくのは、dancyu編集部が直接取材による厳選目によって集められたおいしさ。大量生産や効率とは距離を置き、本物を追求している作り手による「美味」ばかりです。

今後も、読者の方々からいただいている信頼を何よりも大切に、豊かな暮らしを楽しむ皆様に、取材の情報とともに心ある食の喜びをお届けしたいと考えております。

dancyu

gourmet gift catalog



カタログコード「2207619」



2024.05.03