

dancyu

A high-quality photograph of a cooked lobster, likely a spiny lobster, resting on a rectangular metal tray. The lobster is a deep reddish-brown color, indicating it is cooked. To the left of the lobster, a slice of lemon is placed. To the right, a half of a roasted pumpkin is visible. In the bottom left corner, there is a small bowl containing fresh green leafy vegetables. The entire scene is set against a warm, textured, light brown background.

美味満腹の
ダンチュウ

グルメギフトカタログ

CB
コース

美味満腹の
ダンチュウ

CDコース
gourmet gift catalog

1冊の中から商品を2点お選びいただけます。

(CBカタログ)

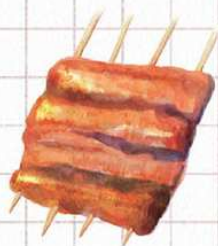
dancyu

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て、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 紀州名物のなめ味噌は、夏野菜の保存食だった
御坊の径山寺味噌

011 長崎「松翁軒」に手みやげの心あり

340年以上愛されるカステラをつくり続けて

013 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

015 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

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 わさび製品は「蓋をして一日置く」ことが大事。これが、辛味を最大限に生かす鉄則なのだ

清冽なる山の恵み、静岡の「わさび」

023 「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」



評判の美味の魅力を探る

美味探々

027 手間ひまを惜しまず、伝統を追求する

素材の味が生きている“京のおつけもの”

029 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

031 長浜「魚三」の丸まる太った天然鴨

琵琶湖の鴨すき

033 沼津に名品を発見

天日干し「鰺の干物」

035 安芸市畑山の豊かな自然の中で、自由奔放に育った

まるでジビエ!!

薔薇色の肉は野趣たつぷり畑山の土佐ジロー

037 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!

041 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

043 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

045 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

- 051 肉の山本・北海道ジギスカンセット
052 黒澤ファーム・夢ごこち餐さん
053 柳橋うまかもん市場と柳橋連合市場の明太子
054 松山ファーム・松山こまち
055 北海道・火鍋セット
056 こばやし・桜海老のかき揚げ蕎麦
057 博多あき津・天然だし明太子 彩
058 石井味噌・天然醸造 信州三年味噌
059 天たつ・越前仕立て汐うにしお
060 難波醤油醸造・木樽仕込み醤油
061 田嶋ハム工房・こだわりのハム・ソーセージ
062 焦がしカラメルアイス



男の料理は「道具」から始まる

道具厳選

- 067 三徳包丁
069 牛刀包丁
071 木柄ザル付鍋セット
073 雪平鍋
075 フライパン
077 煮魚鍋
079 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。

紀州・龍神村の「龍神梅」、長崎の「五三焼カステラ」、
長崎・壱岐の「うに」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。





紀州名物のなめ味噌は、夏野菜の保存食だった

御坊の径山寺味噌

麹をつけた大豆、米、麦に混ざった瓜、茄子、紫蘇、生姜。「径山寺味噌」の仕込み樽の中は宝石箱のように美しかった。

収穫された新鮮な地元産の夏野菜。これらが径山寺味噌の主な具になる。



旨味、甘味、塩辛さ……。たった一口含んだだけで、その複雑さに驚嘆する。鎌倉時代に中国から伝わった径山寺味噌は、茄子や瓜といった夏野菜をたっぷりと盛り込んだ「漬物のような味噌」。醤油が生まれるきっかけになった味噌とも言われている。

そんな径山寺味噌を、当時の製法そのままに現代に伝えている貴重な蔵が和歌山県御坊市にある。元禄年間に創業し、今もなお続く「堀河屋野村」だ。江戸の風情を漂わせる格子戸の建物が道路に面していて、その裏手が蔵になっている。

『堀河屋野村』は今も家業として手作りの製法を守り続けている。機械化や画一化が進む中でも、昔ながらの製法を受け継い

できた。今の日本ではほとんど見られなくなった「手廻」と呼ばれる方法で廻を作り、生の夏野菜のみを使い、気候に寄り添いながら発酵を進める。日本の四季がもたらす懐かしい味だ。18代目野村圭佑さんは言う。「廻と共生し、廻の声を聞く。やっていく者にしか分からない世界がある。」と。

『堀河屋野村』の径山寺味噌づくりは非常に手間がかかる。まずは北海道産のコクのある大豆を、薪を使った焙烙で煎って、唐箕で皮を取り、石臼でひき割りにする。それに水でふやかした大麦をあわせて蒸し、廻をつける。蒸し釜にも薪の炎が使われる。米はケヤキの桶で蒸して廻をつけておき、大豆と大麦とと



格子窓に立派な瓦屋根。堀河屋野村の建物は江戸の風情を色濃く残している。建物の前に立てばもういい香りがする。



麴のついた大豆、大麦、米を混ぜ合わせたら、塩漬けにした野菜を投入。仕込み樽の中がまるで宝宝箱のように美しくなる。



「うちの径山寺味噌は生きている。だから作り方に教科書なんてないんだよ」と主人。女性達が丁寧に手でかき混ぜて均一にする。

径山寺味噌は、味噌というよりも夏野菜の漬物。夏にとれた野菜を冬まで美味しく食べる保存の知恵だ。



径山寺味噌はそのまま召し上がっていただくおかず味噌。ご飯と共に、また、酒肴としてお薦めです。堀河屋のもろみは成熟され三ツ星醤油のもろみに、麦、大豆、米の麴をつけ、味に丸味をもたせた蔵人伝統の本格醤油です。「三ツ星醤油」は300年の歴史をもつ紀州醤油の代表作。国内産の大豆、小麦を使用し、昔ながらに麹ぶた仕込み、薪で炊きあげています。江戸時代のオランダ貿易につかわれたコンプラ瓶を復元し容器としました。

和歌山・堀河屋野村

径山寺味噌ともろみ・三ツ星醤油コンプラ瓶

申し込み番号 16 T 90200

●セット内容／径山寺味噌 600g、堀河屋のもろみ 270g、三ツ星醤油コンプラ瓶 900ml ●賞味期間／常温 90日



米を蒸して麴をつけたものを麴室に3日ほど入れて発酵させてある。

もに麴室に入れて3日ほど発酵させる。室から出した米と大豆は、前日から塩漬けにしておいた茄子、生姜、紫蘇、瓜の夏野菜と塩を一緒に鹽に入れてよく混ぜ合わせ、まんべんなく混ぜたら樽に移し替えて蓋をし、重石を乗せて蔵へ運ぶ。ここまでが仕込みで4日かかる。仕込みが終わると、蔵で40〜50日ねかせる。その間は塩梅を見ながら重石を徐々に軽くしてやる。そこからさらに重石を調整しながら5〜6ヶ月ほど熟成させて、やっと完成だ。

径山寺味噌は「生きている」と



話す野村さん。ちょっとした気候の変化で熟成具合が変わってくるので、熟練の職人がしっかりと目で見ながら、我が子のようには育てている。熟成された味噌に野菜の風味が効いた、本物の味である。

長崎「松翁軒」に手みやげの心あり

340年以上愛される カステラをつくり続けて

職人たちが、一枚一枚、丁寧に焼き上げる黄金色のカステラには、大切な人に贈りたいと思う「おいしさ以上」のものが詰まっている。



「カステラってこんなにおいしいものなんだ、とよく言われます。そんなときは必ず言うんですよ。これは日本一のカステラだよって。手土産に『松翁軒』のカステラを贈るという得意客は、そう話す。

カステラの老舗『松翁軒』の初代・山口屋貞助が長崎の本大工町で店を始めたのは、江戸中期の天和元（1681）年。室町時代の終わり頃、交易を求めて長崎港へとやって来たポルトガル人によつて製法が伝えられてから、およそ百年後のことだ。現在つくられているカステラの材料は、卵、砂糖、小麦粉、水飴で、これら4つの配合や生地合わせ方、焼き方だけで、ふわふわしっとりのカステラが生まれる。

『松翁軒』では、今でも一枚一枚、職人たちが焼いている。機械化をすれば効率よく大量生産できるかもしれない。しかし、それでは味が落ちる。カステラは材料がシンプルな分、繊細で、ちよつとした気温や湿度の変化

にも敏感に反応してしまう。職人さんたちは、その日の気候によつて焼き時間や温度を微調整しているのだ。自らの感覚のすべてを総動員して丁寧に作ったカステラでなければ、納得できる味にならない。

「たとえば昨日は暖かったのに、今日、雨が降ってぐつと温度が下がったとします。カステラが突然、変わるんです。昨日と同じには焼けなくなる」。松翁軒十一代目の山口喜三氏はそう話す。『松翁軒』には「代々主人というものは、菓子製造にたずさわるべし」という不文律があり、それに倣つて10年以上もカステラを焼いた山口社長ですら「何度目泣く目にあつた」と言うほど微妙な加減が求められる。

甘い匂いを漂わせ、どこか懐かしさを感じる佇まい。一枚のカステラには、おいしさと一緒に想いと情熱が込められている。



材料は、卵、砂糖、小麦粉、水飴。20代から60代まで十数人の職人が、卵を割ったり、生地を混ぜたり、焼いたり、さまざまな作業を行なっている。

長崎の文化が生んだ
「贅と匠」のカステラ。



創業天和元年（1681年）の長崎の老舗『松翁軒』の五三焼カステラは、卵黄を増やし、その分、卵白を減らし砂糖を増量した贅沢な一品。さらにカステラ作りに真摯に向き合う熟練の職人による、特有の生地づくりや泡切り、焼き加減などの手仕事の積み重ねの技により、しっとり感、舌ざわり、口どけを生み出しています。

長崎・松翁軒 五三焼カステラ

申し込み番号 16 T 51837

●セット内容／五三焼カステラ桐箱入（350g×3本） ●賞味期間／常温14日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



一枚のカステラを一人の職人が焼き上げる。オープンとは高温のため、夏は暑さとの戦いだという。



カステラの最高峰と呼ばれる“五三（ごさん）焼”。卵黄と砂糖の量を通常より増やし、その分卵白を減らす。この上なくしっとり濃厚。

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、ひと粒頬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、口の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信



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・紫蘇ともに土壌づくりからこだわり育てています。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したものを選別しました。昔ながらの梅干しの味をお楽しみください。

和歌山・龍神自然食品センター 特別仕立ての龍神梅干

申し込み番号 16 T 30929

●セット内容／特別仕立ての龍神梅干 1.6kg（塩分約18%）・紫蘇 130g ●梅：和歌山県産

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、真つ直ぐ歩くのも難しいと

だ。梅を使つ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。

そこまでの歳月をかけてつくり上げた龍神梅。梅畑が無農薬・有機栽培であるがゆえに、猿や鹿、猪などによる被害被害が年々深刻化するなど、問題は尽きない。一方で、寒川夫妻の影響を受

感じさせる傾斜地にある。良い梅は、水捌け、風通し、日当たりの良さ、昼夜の大きな寒暖差に加え、良質の土壌でないと育たない。寒川夫妻は粉殻、糠、梅の実の滓などで肥料をつくって手入れを続け、梅畑の土壌づくりに15年をかけたという。

「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。け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。



村上の鮭料理の代表格、鮭の塩引き。その塩引きを低温熟成した鮭の生ハム。歯舞産の昆布で鮭を巻き煮上げた鮭の昆布巻。村上でしか作りえない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 16 U 60933

●セット内容／鮭の塩引 110g×3、鮭の生ハム 50g×2、鮭の昆布巻 2切×2 ●秋鮭：国産 ●賞味期間／冷蔵 21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。



「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発酵させた塩引き鮭。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。

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。



壱岐・黒崎半島の先端にある高さ 45m の玄武岩「狼岩」。
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 **16 U 50031**

●セット内容／ムラサキウニ 60g × 2 ●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

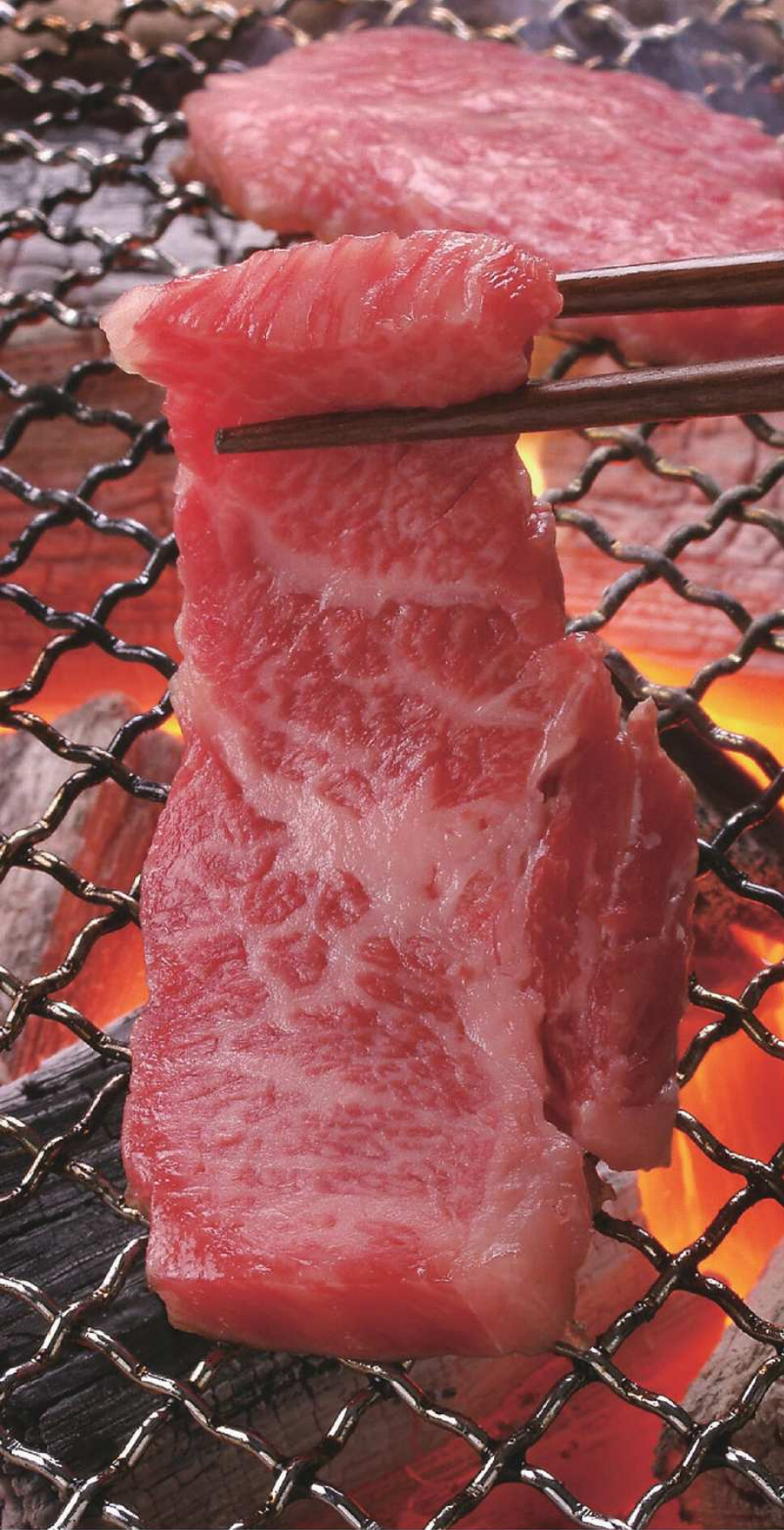
な味わいのウニを育むのだ。この
味わいを楽しむことができるこ
ちらの「粒うに」は、漁は素潜り
漁、その後、殻割りから選別ま
ですべて手作業で行われる。
春から初夏にとれるムラサキ
ウニをふんだんに使い、薄塩だ
けで仕上げた「粒うに」には、一
粒一粒がしっかりとした食感
を持つ濃厚な旨味が詰まっている。
限られた時期に限られた漁獲量
しか獲れない「玄界灘の宝物」と
いうべき逸品だ。



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壱岐牛。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壱岐牛を生み出し、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
「壱岐牛」。



自ら壱岐牛を肥育し、飲食店も運営する壱岐の和牛専門店「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

壱岐牛 焼肉用

申し込み番号 16 U 40092

- セット内容/モモ肉・バラ肉 400g ●壱岐牛：長崎県壱岐産
- 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等の牛が、のんびりと草を食んでいる。紺碧の海に浮かぶ壱岐は南北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、太古の昔から壱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壱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「壱岐牛」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、味のよさでも近年ますます高い評価を得ている。「壱岐生まれの壱岐育ち、島内一貫飼育です」と肥育農家の人が胸を張る壱岐牛

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。壱岐牛の肉は、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。雄大な自然にとけ込んだ、その光景のどこか懐かしく、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。

わさび製品は「蓋をして一日置く」ことが大事。これが、辛味を最大限に生かす鉄則なのだ

清冽なる山の恵み、静岡の「わさび」

清々しい香りや色と鮮烈な辛味。わさびは、ほかに取って代わるものがない、日本が誇る香辛野菜だ。生育は澄んだ湧き水に恵まれた山間部に限られる。抗菌作用や食欲増進などさまざまな効能が謳われるわさびを、栽培発祥の地である安倍川上流に訪ねた。



長さ15cmほどある立派なわさびは、ひげ根もたくさん。

ツンと鼻を通り抜ける、刺激的なわさびの香り。口に含むと辛みとともに酒粕の甘みがふわりと広がる。粕の風味がクセになるわさび漬は、わさびの産地として有名な静岡県が発祥の地といわれている。中でも日本最古の栽培地と言われている静岡市の山村、有東木ではこの家でも酒粕と合わせて自家製のわさび漬をつくるのが当たり前なのだ。有東木の下流に位置する横山には、静岡の銘酒造、藤枝の「喜久酔」と由比の「正雪」の酒粕を混ぜて使った自家製のわさび漬を売っている『わさび路おざわ』がある。

こじんまりとした店舗には、店の主である小澤さんがつくる



全国わさび品評会で最高位の農林水産大臣賞を受賞した経歴もある。



日本最古のわさび産地として有名な東木の下流に位置する。

静岡県安倍川の上流ならではの
香りの高いわさびを使用。



『わさび路おざわ』は安倍街道に面した店で、わさび漬けをはじめとするわさび製品を製造販売しています。わさび漬けには静岡の銘酒蔵、「喜久酔」と「正雪」の酒粕を使用しています。

静岡・わさび路おざわ わさび漬詰合せ

申し込み番号 16 U 11075

●セット内容／わさび漬・わさび味噌・わさびのり各 130g × 2、生わさび × 1 (100g 前後)、おろし金 (サイズ：約タテ 10 × ヨコ 6cm) ●わさび：静岡県産 ●賞味期間／冷蔵 15 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。



「わさび路おざわ」では、自家田で育てたわさびを使ったわさび漬けが人気だ。一般的なものに比べてわさび比率が高く、ピリッとした辛さと粕の甘さとのコントラストが堪能できる。

わさび漬けを求め、次々とお客が立ち寄っていく。小澤さんのつくくるわさび漬けが好評なのは、酒粕のほかに家族ぐるみで丹精込めた良質なわさびにあるのだとか。一般的なものに比べてわさび比率が高いという調理法。まずは、わさびの茎を刻み塩につける。その後よくもんでから水洗いをしてアク抜きをし、水分を絞る。仕上げはこれに千切りにしたわさびの根を混ぜ、酒粕と合わせたら容器に移し蓋をして一日置く。こうすることで独特のピリッとした辛みが最大限に効いてくるのだ。恐れ多く



ほぼ毎日、注文に応じて家族ぐるみでわさび漬けをつくる小澤さんご一家。

も大吟醸の酒粕を使い、絶妙な味のコントラストを堪能できるわさび漬け。今宵はこれを肴にグッと一杯いつてみては？

“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。

かれいはいく枚か重ねて串に刺し、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ーんと濃縮していく。



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いて見事。

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 若狭かれい詰合せ

申し込み番号 16 U 51797

●セット内容／若狭かれい大×1、中×3 ●かれい：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となります。



「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、熟練の手つきの津田会長。



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よくなるという。
今年の晩秋は、本物の味を堪能したい。

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。

北海道虎杖浜産の「たらこ」、

高知・畑山の「土佐ジロー」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

素材の味が生きている “京のおつけもの”

国産の酒粕をふんだんに使い、約2年かけて漬けた愚直な京のなら漬。



熟成した酒粕で丹念に漬ける。

平成8年創業の新鋭『荳屋』は、愚直なまでに伝統的な「京のおつけもの」を追求している漬物店です。こだわりの、主人の三輪さんが自らの足と舌で選んだ素材と、手間ひまを惜しまない丁寧な仕事。自主契約の野菜を可能な限り使い、食品添加物（保存料、着色料、香料、調味料）は加えません。「うちの漬け物は野菜そのものの味が美味しさの決め手。だからこそ、ごまかしが利かないんです」と三輪さん。このなら漬は自慢の品。国産の酒粕をふんだんに使い、約2年かけて漬けています。

暖簾に書かれた「天恵素菜」。その社名に京都の店としての矜持と品格が集約されています。



東寺の国宝 蓮華門から近くの細路地に入ると荳屋が見える。



京都の伝統野菜すき菜を使った漬物など、素材やつくり方にこだわる京漬物も人気。



口いっぱいに広がるふくよかな香り、濃厚な味わい、切れの良い歯触りが自慢の品。

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。

京都・莖屋

京のなら漬詰合せ（桐箱入）

申し込み番号 16 U 20790

●セット内容／桂うり(1舟)×2、四葉きゅうり(3本入)、西瓜(3個入)

●賞味期間／冷蔵90日 ●野菜：国産

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※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。



自家農薬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。



店内には、色とりどりの京漬物が並び。

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さと質を瞬時に判断し仕分けを行っていた。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、着色料を使わずにつくられている。



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。

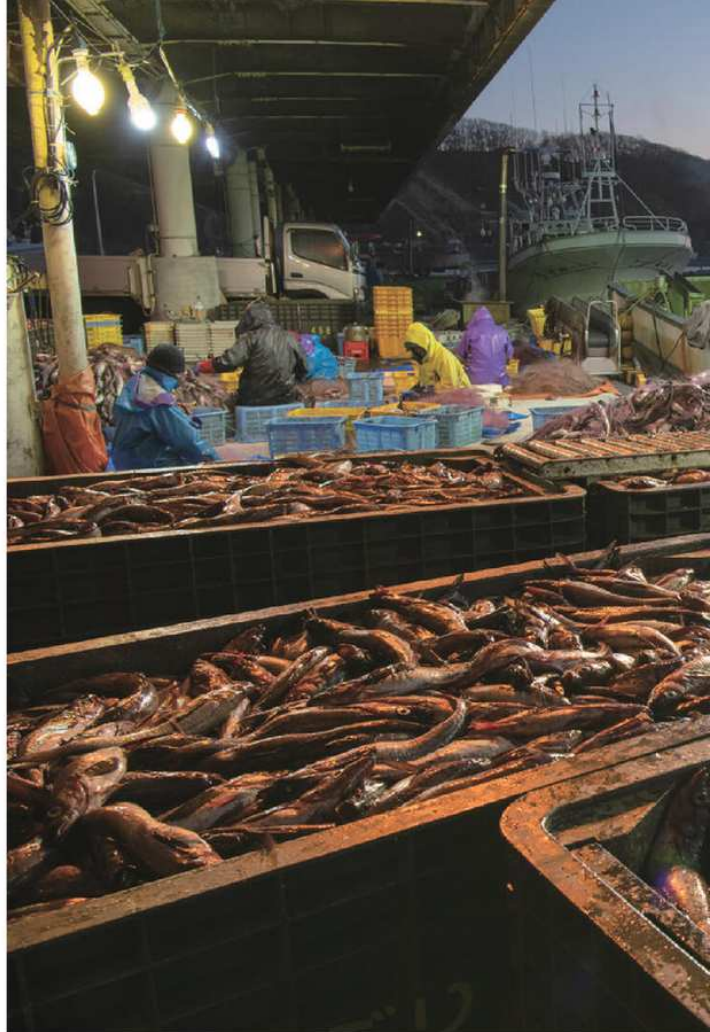
北海道・カネシメ松田水産
虎杖浜産たらこ漬 匠

申し込み番号 **16 U 66040**

●セット内容／たらこ 600g ●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。

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 分の魚を仕入れても、採取できる卵巣は約 2% の 150 kg だけ。そう考えると、たらこかなりの贅沢品なのだ。



「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。

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。

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

申し込み番号 16 U 51795

●セット内容／真鴨半羽 400g・1/4 羽 200g（ロース、もも、皮、骨たたき【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 ●真鴨：新潟県産 ●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 1 月 15 日～3 月 15 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。

沼津に名品を発見

天日干し「鰺の干物」

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。

鰺の干物は日常的なものなので、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、旨い鰺を食べたいのに――。

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』の鰺の干物であった。

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、鰺を水温5℃、塩分濃度20%の塩汁に漬けて込む。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う。



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 16 U 71165

- セット内容／天日干真あじ×4、天日干かます×2、天日干きんき×2
- 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と焼
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
しの鱈に、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
飯と一緒に召し上げられ。

安芸市畑山の豊かな自然の中で、自由奔放に育った

まるでジビエ!?

薔薇色の肉は野趣たっぷり畑山の土佐ジロー

百五十日太陽の下でほとんど放し飼い状態でじっくり育て上げられた野生の味あふれる「畑山の土佐ジロー」。



名物料理でもある土佐ジロー丼。

「畑山の土佐ジロー」。そのネーミングからして、野性味あふれる男っぼさを感じさせるこの鶏。父は天然記念物の土佐地鶏、母はアメリカ生まれのロードアイランドレッド。高知県の特産鶏としてブランド化されており、認定を受けた生産者のみに飼育と出荷が許されている希少種だ。

150日間ほとんど放し飼い状態で育て上げられ、その性質は野鳥に近いと言われている。成熟した肉は筋肉が引き締まり、脂肪は少なめ。ほぐれやすい柔らかさをも併せ持つ、野性味あふれる肉質はジビエのようだと称される。時間と手間をかけて育てられた野趣たっぷりの肉には、地鶏本来の旨味が蓄えられている。



しっかりした歯ごたえで鶏肉の旨味が味わえる土佐ジローの塩胡椒焼き。

太陽の下で自然のまま育った
「畑山の土佐ジロー」。



南国高知の太陽の下で自然そのままに育ったおいしい地鶏として赤丸急上昇中の「土佐ジロー」。平場飼いで、脂肪分が少なく、歯ごたえのよさが特徴です。地元では鶏すき鍋が定番ですが、焼物、煮物ともおいしく召し上がれます。

高知・はたやま夢楽
土佐ジロー若鶏肉

申し込み番号 16 U 42009

- セット内容／土佐ジロー（ムネ肉・ササミ・モモ肉）200g×6
- 土佐ジロー：高知県産



※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。



安芸市の小松靖一さん一家では平成元年から土佐ジローを飼育し、生産を増やしてきた。

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。

赤身肉ブ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。
しっかりとした肉の歯ごたえと噛むほどに旨みが味わえます。

岩手・山長ミート

岩手短角牛 すき焼き用

申し込み番号 16 U 98454

- セット内容／肩ロース肉 400 g ●岩手短角牛：岩手県産
- 賞味期間／冷蔵 5 日

※配送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。

噛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。牛肉の人気は、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。肉質はしっかりして、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

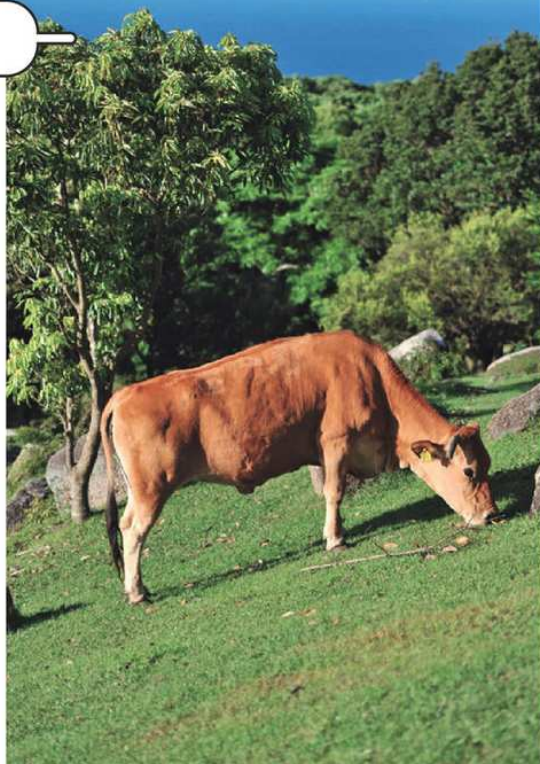
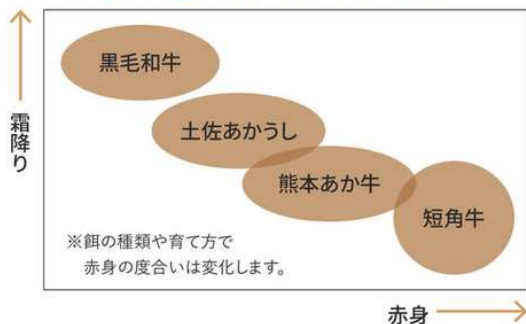


土佐あかうし



子牛は8ヶ月くらいまで母牛と一緒に過ごす。

dancyu 国産和牛の「赤身度」マップ



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。

熊本あか牛



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。



自然豊かな産山村の牧場。

いま注目の国産赤身肉。



あっさりとし脂の旨みと赤身の風味がじんわり広がる「土佐あかうし」です。

高知・三谷ミート

土佐あかうし すき焼き用

申し込み番号 16 U 30730

- セット内容／ロース肉 500g ●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。

話題の熊本あか牛。



ジューシーで柔らかい肉質と赤身そのものに旨みがある「うぶやま放牧あか牛」を焼肉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 ステーキ用

申し込み番号 16 U 40093

- セット内容／肩ロースステーキ 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。

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ばほぼこの品種。

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」はもともとの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。

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が特長です。紅焼醬（煮込み用スープ）と一緒に煮込んでお楽しみください。

東京・日本橋 古樹軒 ふかひれ姿煮

申し込み番号 16 T 60136

●セット内容／味付ふかひれ100g、紅焼醬（煮込み用スープ）100g×2



※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。

フカヒレは、数ある食材の中でも異彩を放つ特別な存在だと思ふ。中国では燕の巣や干し鮑と肩を並べる高級食材として認知され、フカヒレの出ない宴席は「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れの食材である。

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「中華・高橋」のフカヒレ工場がある。「気仙沼は、全国の鮫の8割が水揚げされる漁業です。フカヒレは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食材です。工場を設置した当時、世界に巡回するフカヒレはまだまだ粗悪品が多いと言われていたが、そんな中フカヒレの産地・気仙沼という土地にこだわって、世界に誇る品質のフカヒレをつくりだした」と語るのは代表取締役社長の高橋晃だ。たとえば「原ヒレ」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ぬのだ。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。

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。その元祖ともいべきなのが鹿児島島の黒豚。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 16 U 41329

●セット内容／肩ロース肉・バラ肉各 300g、モモ肉 400g、ゆずポン酢・ごまだれ各 50g × 4 ●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。



日本の米育ち金華豚ロース・三元豚肩ロースの美味しさが味わえる選りすぐりの豚肉を、オリジナルのみそに漬け込みました。

山形・平田牧場 金華豚・三元豚 味噌漬セット

申し込み番号 16 U 60675

●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



※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。

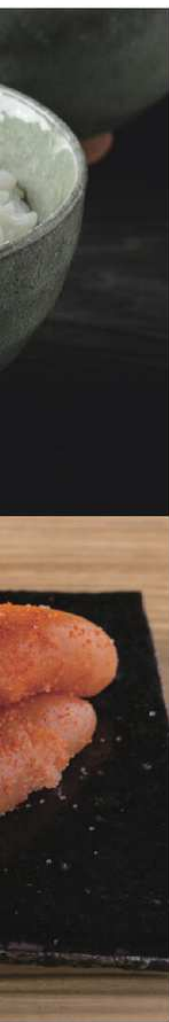
ちなみに、「dancyuは『グルメ情報誌』ですよね？」とよく聞かれますが、「いえ『食いしん坊雑誌』です」と答えています。グルメ（美食家）が皿の中の美味を追求するのだとすれば、皿の中の料理だけでなく、その背景やストーリー、会話や雰囲気なども含めて幅広く食を楽しむたいのが食いしん坊。300円の立ち食い蕎麦でも3万円のフレンチでも同じように楽しめるのが食いしん坊。ちょっとしたことを知ること、食事をもっと楽しくするのが得意なのです。素敵なストーリーがある食材や料理がひとつあれば、それだけで幸せなひとときを過ごせるのです、食いしん坊は。

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。

北海道・肉の山本の「ジンギスカン」、
佐賀・田島ハム工場の「こだわりハム・ソーセージ詰合せ」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

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 味付セット

申し込み番号 16 U 30766

●セット内容／味付ラムロース 200g × 1、味付マトンロース・味付ラム
ショルダー各 200g × 2 ●羊肉：オーストラリア・ニュージーランド産



※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に丹念にスライスしたショルダー、厚切りのロース肉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。

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 **16 T 60056**

●セット内容／特別栽培米夢ごこち 2kg×2

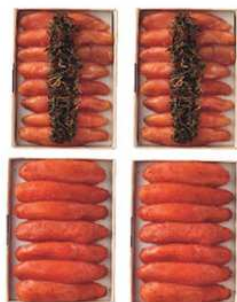
進化したコシヒカリと呼ばれている「夢ごこち」。他の品種と交配せず、コシヒカリだけから生まれた新しいお米です。粘りとコシがあり、甘みも十分な品種です。また山形県置賜盆地はおいしい米どころとして有名。雪が土を守り、日中の寒暖の差がうまみを育てています。その中でも『黒澤ファーム』は、この置賜盆地でおいしい米作りに日夜取り組み、全国食味分析鑑定コンクール「金賞」「特別優秀賞」、おいしい米づくり大会「最優秀賞」など全国レベルの食味コンテストで最高ランクの高い評価を受けている生産者です。山形県置賜盆地で米づくりに取り組む『黒澤ファーム』よりお届けします。

明太子の贅沢な食べ比べ。博多でおすすめるご当地の味

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 **16 U 41312**

●セット内容／幸村英商店の昆布漬明太子・海産物専門原口商店の辛子明太子各 180g × 2 ●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。

博多でおすすめる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。

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



精米は発送前に行うため新鮮さを損なわない。
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
特別栽培米松山こまち**

申し込み番号 **16 T 60114**

●セット内容／特別栽培米あきたこまち 5kg

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。

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 (2～3人前)

申し込み番号 16 U 40999

●セット内容/ラムショルダー肉しゃぶしゃぶ用 500g、甘海老 60g、ほたて貝柱 (3入)、鰯 (3入)、火鍋スープの素 (2～3人前) 150g ●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。

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) 6人前 詰合せ

申し込み番号 16 U 40959

●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、八幡屋醸五郎七味豆袋 0.2g×4)、信州蕎麦(そば(生麺) 250g×3、そばつゆ 180ml×3、おろし山菜 20g) ●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です。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がにじみ、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。そばが湯に浮かなくなった時が引き上げ時です。

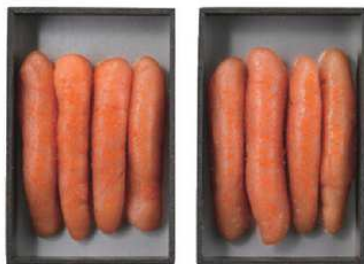
また、吟味した北海道産の昆布、国産本節、醤油などを用いて丁寧に作られた伝承のつゆも素晴らしく、蕎麦の持ち味を十分に引き出せるように考えられています。たっぷりのそば湯で割って最後の一滴まで味わい尽くしたくなるほどです。

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”

申し込み番号 16 U 60674

●セット内容／辛子明太子（無着色）230g(4本)×2 ●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。

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 **16 T 01513**

●セット内容／限定醸造三年熟成味噌 2kg（1kg×2）、三年蔵白味噌 750g×2

『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。原料はシンプ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」。



福井・天たつ 越前仕立て汐うに

申し込み番号 16 U 60467

●セット内容／越前仕立て汐うに 34 g ●パフンニ：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、バフン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 16 T 41028

●セット内容／京緋むらさき桔梗の露（こいくち）900ml×2、京緋むらさきさしみしょうゆ（再仕込）・ぼん酢しょうゆ・淡だし煮物つゆ（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。選り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造るには、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ます。

こだわりは食感。お肉の自然な味を求めて

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 16 U 60330

●セット内容／ロースハムブロック 300g、ベーコンブロック 330g、燻製
スペアリブ 200g × 2、ポロニアソーセージ 150g × 2、プレーンウィンナ
ー 100g (5本入) × 2、黒胡椒ウィンナー 100g (5本入) × 2



※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
週間漬けたんだ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。



ビストロ 焦がしカラメルアイス

申し込み番号 16 U 60067

●セット内容／焦がしカラメルアイス 75ml×13



※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。口の中いっぱいに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「dessert」（デザート）に由来し、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るところです。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

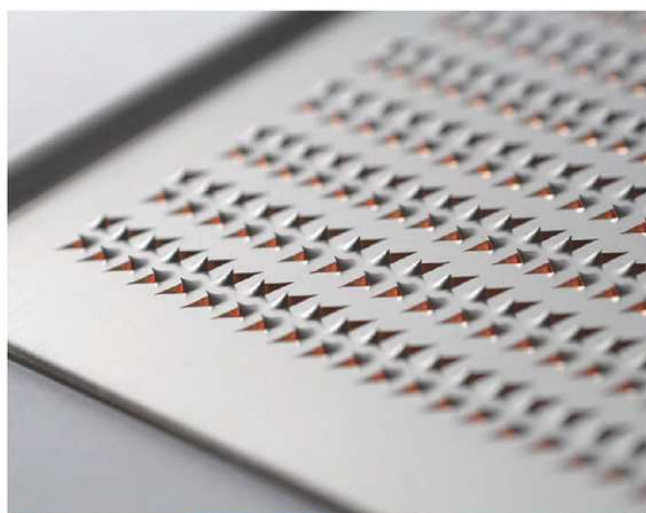
プロ仕様を家庭向きにアレンジ
こだわりの調理道具。

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。







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。

料理の中で、包丁ほど重要なポジションをまかされているものはない。ほとんどの食材は、包丁を経て、焼き物、揚げ物、刺身、煮物といった料理へと変身する。それだけに、食材や料理に合わせて様々な種類があるが、日常の料理で万能に使うことができるのが三徳包丁だ。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

おろす。切る。

自在に活躍する豪快な切味

「三徳包丁」



サーモンをおろす。

柄の部分まで一体化したステンレス鋼で、刀身と柄のつなぎ目に凹凸が無く衛生的。柄にも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。

三徳包丁

申し込み番号 16 C 40101

全長約 30cm (刃渡約 16.5cm) 質量約 140g
●素材 / 刃：モリブデンバナジウム鋼、柄：18-8
ステンレス鋼 ●日本製

ぎ目に凹凸が無く、衛生的に使える。食器洗い器にも対応しており、普段使いの手入れにも配慮している。一本持つていけばあらゆる料理に使える包丁、是非おすすめしたい。

切る。

刻む、削ぐ、剥ぐ。

切れ味で選ぶ、牛刀
「牛刀包丁」



料理の中で包丁ほど重要なポジションをまかされているものはない。ほとんどの食材は、包丁を経て、焼き物、揚げ物、刺身、煮物といった料理へと変身する。それだけに、食材や料理に合わせて様々な種類があるが、「牛刀ならある」という家庭は多いのではないだろうか。代表的な洋包丁である牛刀は、片刃の和包丁とは違って、扱いやすい両刃。勇ましい名前通り、肉用として日本に入ってきたが、実に用途が広く、特に家庭の厨房には欠かせない存在だ。とはいえ、同じ包丁でも、切れないものほど使えないモノはない。そこで、しっかりと見極めたいのが切れ味、つまり刃の材質だ。この牛刀は、刃物のために鍛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。堅牢に造られた根元は、力を



柄の部分まで一体化したステンレス鋼で、刀身と柄のつなぎ目に凹凸が無く衛生的。柄にも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がっている。

牛刀包丁

申し込み番号 **16 C 40102**

全長約 31.5cm (刃渡約 18.5cm) 質量約 140g
 ●素材／刃：モリブデンバナジウム鋼、柄：18-8
 ステンレス鋼 ●日本製

かけて押切りする時にも安定感があり、使い方次第ではあらゆる食材に対応する逸品。鋭利に仕上げた刃先と長さは、切れ味がシャープで、カットする際に食材に負担をかけにくい。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。食器洗い器にも対応しており、普段使いの手入れにも配慮している。

洋の文化を美しい道具に仕上げた牛刀、是非おすすめしたい一本だ。

茹でる。煮る、だしをとる、煮込む。

瞬間を制するためのザルと鍋

「木柄ザル付万能鍋セット」



茹であげのタイミングを見計らってあげる。木柄の角度が絶妙。



木柄ザルを使えば、アルデンテの茹で加減もお手の物。素麺や蕎麦にも。

料理は瞬間を捕える美学である。たった一言「おいしい」のために、この瞬間をいかに捕えるかが鍵となる。

例えば、野菜を茹でるという行為、食へやすくなるためだけでなく、アクを抜き、余分な水分を除き、味を吸収させやすくなるという重要な役割がある。それが、一瞬を逃すと、色はくすみ、歯ごたえもくたたくた。さらには栄養分まで流れ出してしまふ。いい事など一つもない。

プロの料理人は、それを極めるために、素材にあわせて塩や酢、米ぬかや重曹、ときには牛乳や大根おろしを使って茹でる。しかし、そのとき、一番重要で難しいのは火の通りの判断。



そして、瞬時にして湯からあげる瞬発力だ。茹で上げた野菜は、火の通りすぎや変色を防ぎ、アクを除くために水に落とす。あるいは、水には落とさず、ザルにあげて水気を切り、余熱を計算しながら冷ます。プロの厨房ならば、それだけのスペースも道具も揃っているが、家庭で本物の茹で加減を求めようとする、大きな鍋を「えいやつ」と持ちあげ、「あちあち」と慌てながら、ザルに向かって流し込むのが関の山だ。

熱回りのいいステンレス（0.7mm）の両手鍋に、握りやすい木柄付きの細目ザルがセットされている。鍋にザルを入れた状態で茹でれば、タイミングを逃す事なく引き上げることができる。細目ザルは、本格的なだしをとるのに最適。さらに、もっとも時間に神経質なバスタを茹でるにも便利だ。アルデンテはお手の物な上に、ゆで汁を残してあげる事ができるので、ソースと絡めるために別に取り置く必要もない。

もちろん、鍋本来の機能も秀逸だ。本体上部につけた段と曲線を描く構造の合わせ技で吹きこぼれにくく、煮物などにも重宝することは間違いない。しかも、ザルは鍋に収納できてコンパクト。昆布と鰹節でとった本格だしの一と手間。あるいは、プロ顔負けの歯ごたえのバスタのタイミング。瞬間を制する美学が、この鍋には込められている。



木柄ザルは、だしや麺類の茹で上げに最適。握りやすい木柄付きです。本体は、上部の段と側面の曲線で吹きこぼれにくい構造。煮物などにも使えます。

木柄ザル付鍋 22cm

申し込み番号 16 C 20900

鍋：約高さ20（フタ含む）×直径22cm（持手含まない）厚み約0.7mm、容量約5.6ℓ、質量約1.1kg
ザル：約高さ13×径25cm（持手含まない）、質量約400g

●素材／鍋・本体：ステンレス鋼、持手：フェノール樹脂 ザル・本体：ステンレス鋼、持手：天然木 ●日本製

※電磁調理器 200V 可。

煮炊きする。

料理屋の矜持、雪平

「ステンレス雪平鍋」



昔から使いなじんできた道具、雪平鍋。「煮る」「茹でる」「出汁をとる」などの調理を手早く軽やかにできるのがこの鍋の本領。

本製品はこだわりのオールステンレス製。古くから続く金属加工の町として知られる新潟県燕三条地域の職人たちが代々受け継がれてきた技を生かして作り上げた逸品だ。ハンドルも含めてステンレス製にすることにより道具としての耐久性が向上。

鍋の表面には昔ながらの「打ち出し」をイメージした樋目模様を施し、側面から底面に向かって緩やかに丸みを帯びた形状から雪平鍋としての趣を継承。本体の両側には注ぎ口があるので汁物の移し替えもしやすい設計だ。こちらのセットは18cmと20cmの雪平鍋に加え、どちらのサイズにも使える兼用蓋の組み合わせで調理の効率もアップ。

日本料理に欠かせない出汁作りから、野菜の下茹でや煮物料理、ソースやタレ作りなど、和洋問わず様々な料理に適したオールステンレス製の雪平鍋。毎日の調理の相棒として未長く使っていたきたい。

保湿性に優れているため、身崩れや片煮えのないまろやかでおいしい煮物ができます。

IH 対応ステンレス 共柄雪平鍋3点セット

申し込み番号 16 C 50720

雪平鍋 18cm：約高さ 8 × 直径 18cm（持手含まない）
厚み約 0.7mm 容量約 1.8ℓ 質量約 430g 雪平鍋
20cm：約高さ 8.5 × 直径 20cm（持手含まない）厚み
約 0.7mm 容量約 2.5ℓ 質量約 520g 兼用蓋：約高
さ 4 × 径 21cm 質量約 200g
●素材／ステンレス鋼 ●日本製
※電磁調理器 200V 可。



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。



深さがあるため、煮込み料理にも活躍する。

焼く。

家庭料理からビストロ料理まで
「アルミニウム三層鋼フライパン」
 (蓋付)

あらゆる調理に欠かせないフライパンにはこだわりたい。

こちらのフライ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る。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。

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」などの料理も、フレンチトーストのような焦がしやすい料理にも重宝する。

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。

外面はステンレスを磨き上げた高級感が漂うミラー仕上げ。ハンドルはにぎり心地のよいシリコン塗装で快適に料理ができる。

直径26cmのフライパンは幅広い料理に対応するため、一つは持っておきたい。

また、ガラス蓋付で餃子など



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)

申し込み番号 **16 C 50721**

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

●素材／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
●中国製

※電磁調理器 200V 可。

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。



上 / 鯛や鰯等、大きめの煮魚を調理するのに適した口径の大きな浅型タイプ。左 / 目皿を使えば蒸し料理も豪快に楽しめる。足は折りたためるのですっきり収納。右 / 目皿は裏返せば、落とし蓋として使える。

煮る。

「煮魚鍋」

家庭料理からビストロ料理まで



ステンレス煮魚鍋 30cm

申し込み番号 16 C 20901

煮魚鍋：約高さ12（フタ含む）×直径30cm（持手含まない）厚み約0.8mm 容量約4.8ℓ 質量約1.4kg 目皿：約高さ3×径24.5cm 質量約228g

●素材／煮魚鍋・本体：ステンレス鋼、持手：フェノール樹脂、目皿：ステンレス鋼 ●日本製

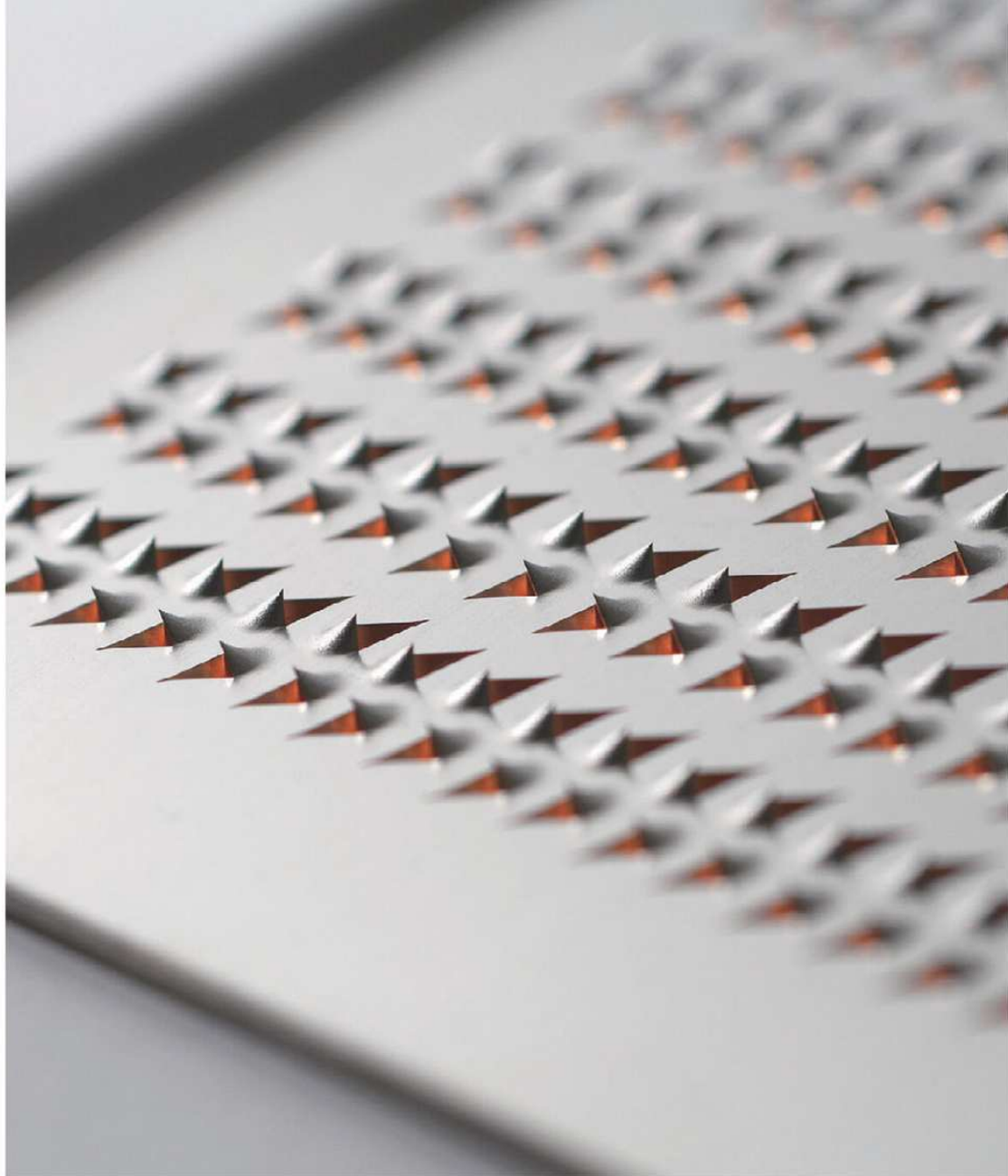
※電磁調理器 200V 可。



大型の鯛や鰯をそのまま煮たり蒸したりすることができる、内口径が30cmもある大きな「煮魚鍋」だ。この鍋を手に入れて以来、ときどき無性に脂ののった贅沢な魚を、ゲストや家族に豪快に振舞いたいという料理人魂に火がつく。1kg級の真鯛もお手の物だ。

浅型ゆえに魚を返すのも簡単。付属の目皿もステンレス製だから清潔な落とし蓋として使えるし、脚を立てれば蒸し台にもなる。まさに至れり尽くせりの、煮魚に最適な鍋なのだ。

縁が浅く口径が広いため、具材を広げて均一に火を通してたい海老やムール貝などの蒸し料理にも重宝する。そのまま卓上に出しても、映えるのもいい。食いしん坊のゲストのもてなしは、この鍋があつてこそ。



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。

大根、生姜、山葵、柚子…。和の名傍役“おろし”。そのためだけの道具が、おろし金。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。もちろん、葉味の葉味たる、栄養分だって損なわれない。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。よく見ると、厚さ1.5mmの銅板に、斜めに掘り起こされた無数の刃が、不規則に並んでいる。機械起こしのおろし金の多くは、刃が規則的。例えば大根で同じところを何度も往復するうちに、目が引つかからなくなり、角度を変え



おろす。

【銅おろし金】

不規則な目立てが極上の“おろし”を実現

荒目（表）の刃の角度は斜め 60°。間隔は手打ち風にばらつきを持たせました。細目（裏）は独自のギザギザ配列で、薬味おろしに最適です。持ち手にはくぼみをつけ、握りやすくなっています。竹製スクレーパー付き。

銅おろし金 （竹製スクレーパー付）

申し込み番号 **16 C 66598**

おろし金：約タテ 24 ×ヨコ 13cm、質量約 320g、
スクレーパー：全長約 13.3cm
●素材／おろし金：銅 スクレーパー：竹 ●日本製（スクレーパー：中国製）

なければならなかった。しかし、この不規則な並び刃がその欠点を克服。極上の“おろし”を生み出すのだ。

裏の細目には独自のギザギザ配列を施し、山葵や生姜などの薬味おろしも滑らか。竹製スクレーパーが付いているので、細かな“おろし”も集められる。また、持ち手には指の位置を考慮して中央にくぼみがついているので、握りやすい。

“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。

【お申し込み期限について】

カタログ掲載商品のお申し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。

dancyu

掲載記事一覧

美味探訪

- 009 御坊の径山寺味噌 2007.10
- 011 340年以上愛されるカステラをつくり続けて 2014.6
- 013 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
- 015 きっかわ・鮭の塩引き 2002.3
- 021 清冽なる山の恵み、静岡の「わさび」 2006.4
- 023 北陸の佳味、若狭「柳がれい」 2002.11

美味探々

- 029 ご飯にお酒に本領発揮、旨さ全開 2003.12
- 031 琵琶湖の鴨すき 2012.1
- 033 天日干し「鰯の干もの」 2011.10
- 035 まるでジビエ!? 薔薇色の肉は野趣たっぷり 畑山の土佐ジロー 2003.5
- 037 これが「国産赤身肉」最前線! 2010.11
- 043 「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。

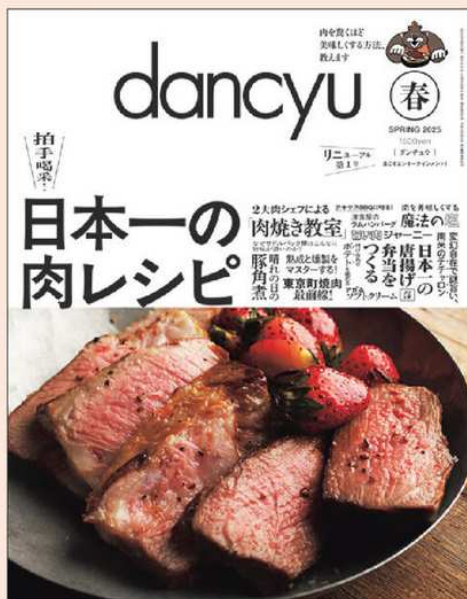
「食」を通じて探究心や好奇心を刺激され、
料理や食材だけでなく、ときに人と出会い、
ときに物語と出会う。

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、
その喜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い。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「2207621」