

dancyu

美味満腹のダンチュウ
グルメギフトカタログ

CA
コース



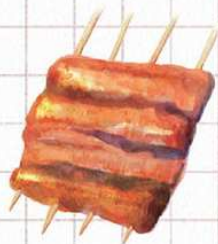
dancyu

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

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

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

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。

「蔵開い」利尻昆布の逸品を敦賀に訪ねる

015

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」

017

沼津に名品を発見

天日干し「鰯の干物」

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

019

海の恩恵たっぷりの食の楽園、長崎・壱岐は旨い島

021

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

023

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

025

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

027

ほろ苦さの奥に広がる甘さと独特の香気

鮎を求めて初夏の琵琶湖、安曇川へ



評判の美味の魅力を探る

美味探々

031

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

033

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

035

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

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

北海道虎杖旗産スケトウダラの「たらこ」

ご飯にお酒に本領発揮、旨さ全開

043

南国育ちはツヤが違ふ、香りが違ふ

「鹿児島黒豚」と「沖縄豚」を取り寄せる

047

飽きない旨さ。おつまみ餃子の源流を遡る

ひとくち餃子の王国、福岡をゆく



日本各地の旨いもの

美味逸品

- 053 肉の山本・北海道ジンギスカン味付セット
054 黒澤ファーム・夢ごこち
055 博多あき津・天然だし明太子[〃]彩[〃]
056 松山ファーム・松山こまち
057 日本橋古樹軒・ふかひれ姿煮
058 藤野醤油醸造元・丸大豆醤油
059 カワノすり身店・さつまあげ
060 難波醤油醸造・木樽仕込み醤油
061 田嶋ハム工房・こだわりハム・ソーセージ
062 エキストラバージンオリーブオイル
063 アマレイ・天草大王
064 木次乳業・アイスクリーム
065 元祖森からし蓮根・からし蓮根
066 こばやし・信州蕎麦「髓一」
067 京園・豚まん、帆立豚まん
068 荳屋・京のなら漬
069 たこ梅本店・関東煮^{かんたき}



- 079 天ぶら鍋
081 パエリア鍋
083 フライパン
085 北京鍋
087 雪平鍋
088 餃子鍋

道具厳選

男の料理は「道具」から始まる



- 070 石井味噌・天然醸造信州三年味噌
071 雄都水産・雄都の餃子
072 白扇酒造・熟成本みりん
073 オオハシ商店・漬魚詰合せ
074 青山からす亭・八咫烏とんかつソース

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「蔵囲昆布」、和歌山・龍神村の「龍神梅」、
和歌山御坊の「径山寺味噌」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。





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つく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、雨が降つてぐつと温度が下がつたとします。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「何度も泣く目にあつた」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。

おいしいカステラは
長崎の文化だ。



創業天和元年（1681年）の長崎の老舗『松翁軒』のカステラは、手焼きにこだわり続け熟練の職人がひとり一つの窯で、一枚一枚丹念に焼き上げます。「チョココーテ」は、特注のチョコレートを使用し風味豊かで濃厚な味わい。「五三焼カステラ」は、しっとり感をより濃くも出した長崎カステラの秀作です。

長崎・松翁軒

五三焼カステラ

申し込み番号 10 T 52195

●セット内容／五三焼カステラ化粧箱入(350g×1本)、0.3号3個入(カステラ×2、チョココーテ×1)
●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た、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っているが、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

申し込み番号 10 T 40005

●セット内容／特別仕立ての龍神梅干 0.8kg（塩分約18%）・紫蘇 60g
●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

信条としている。龍神梅の誕生は昭和50年代初め。当時、加代さんは、龍神梅を販売する「自然食品センター」の前身とも言えるお店を、自宅で営んでいた。結婚以来毎年つくり続けていた、無農薬・有機栽培の梅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。

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

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。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

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。「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。

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。

“蔵囲い” 利尻昆布の逸品を敦賀に訪ねる

旨味がぎゅっと詰まった昆布は、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 10 T 52196

●セット内容／蔵田利尻昆布 30g、日高昆布 30g、おぼろ昆布 20g、とろろ昆布 50g、納豆昆布 50g、天上真昆布 48g、炊き込みご飯の素 230g、昆布給 100g

※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。ねかせるのは希少な天然の利尻昆布に限られる。



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のが、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。

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。長さは15cmほどある立派なわさびは、ひげ根もたくさん。

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。



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『わさび路おさわ』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



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。

静岡市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 10 U 13957

- セット内容／わさび漬・わさびのり各 130g×2、わさび味噌 130g×1
- 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



ほぼ毎日、注文に応じて家族ぐるみでわさび漬をつくる小澤さんご一家。

く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。今宵はこれを肴にグイッと一杯いつてみては？

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漬、そして天日干しに尽きる。

鰺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 10 U 71397

- セット内容／天日干真あじ×3、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。

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。



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。

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



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 10 U 50026

●セット内容／ムラサキウニ 60g ●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

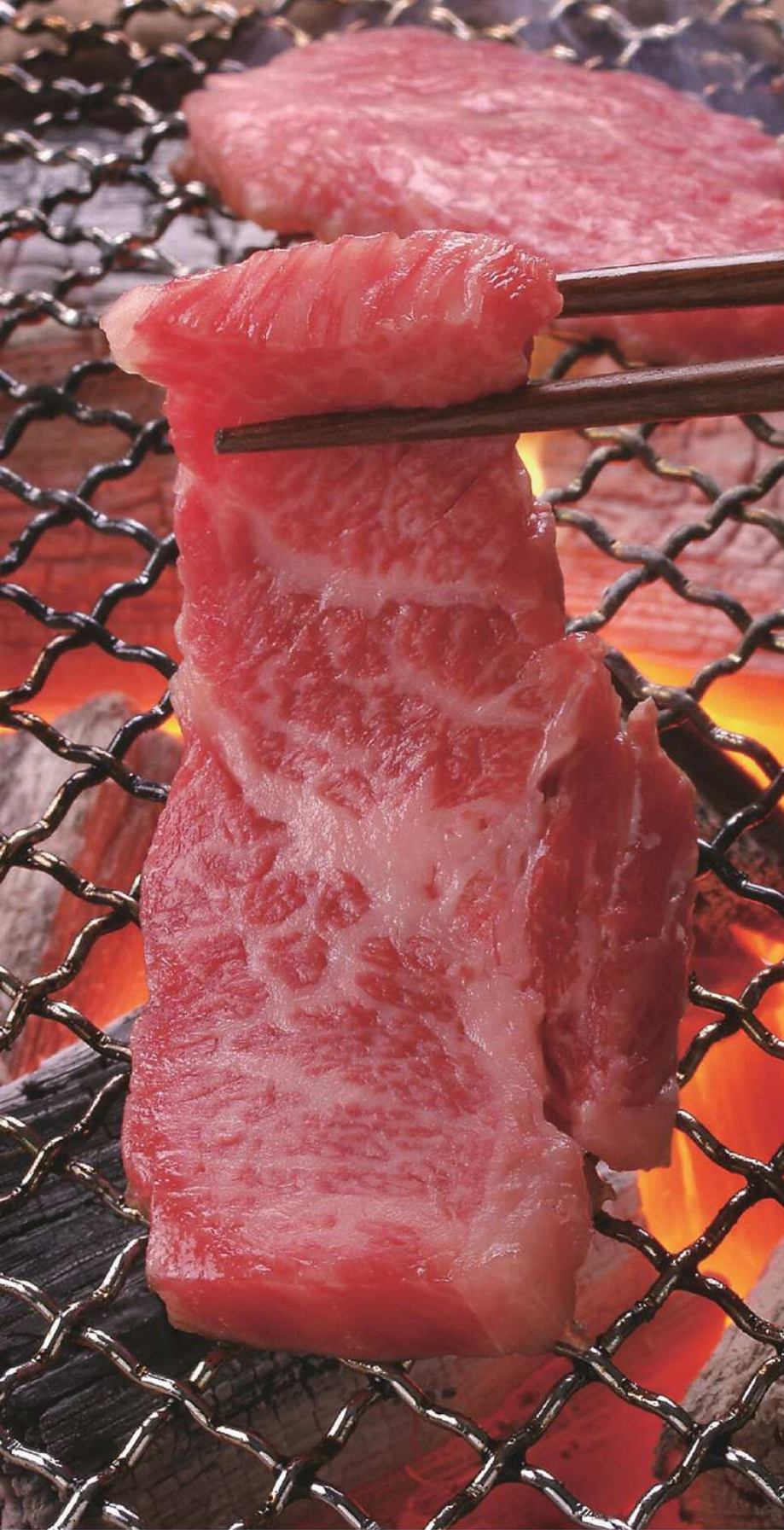
な味わいのウニを育むのだ。この味わいを楽しむことができるこちらの「粒うに」は、漁は素潜り漁、その後、殻割りから選別まですべて手作業で行われる。
春から初夏にとれるムラサキウニをふんだんに使い、薄塩だけで仕上げた「粒うに」には、一粒一粒がしっかりとした食感を持つ濃厚な旨味が詰まっている。限られた時期に限られた漁獲量しか獲れない「玄界灘の宝物」というべき逸品だ。



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崎牛。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崎牛を生み出し、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 「吉崎牛」。



自ら吉崎牛を肥育し、飲食店も運営する吉崎の和牛専門店「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

吉崎牛 焼肉用

申し込み番号 10 U 54855

●セット内容／モモ肉・バラ肉 250g ●吉崎牛：長崎県吉崎産
●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崎は南北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、太古の昔から吉崎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崎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「吉崎牛」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。「吉崎生まれの吉崎育ち、島内一貫飼育です」と肥育農家の人が胸を張る吉崎牛

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。吉崎牛の肉は、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。

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

麴をつけた大豆、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



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。

できた。今の日本ではほとんど見られなくなった「手麴」と呼ばれる方法で麴を作り、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。「麴と共生し、麴の声を聞く。やっている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、麴をつける。蒸し釜にも薪の炎が使われる。米はケヤキの桶で蒸して麴をつけておき、大豆と大麦と



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石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、酒肴としてお勧めです。またもろみは、三ツ星醤油のもろみに大豆、米、大麦に麴をつけたものを混ぜ、味に丸味がでるように熟成した蔵人伝の本格醬です。野菜、焼魚、じゃこなどによく合います。三ツ星醤油「紀醤油星山」は国内産の大豆、小麦を使用し昔ながらに麴ぶた仕込み、薪で炊きあげています。こだわりの醤油がもつ香り、味、照りをお楽しみいただけます。

和歌山・堀河屋野村

径山寺味噌ともろみ・三ツ星醤油 紀醤油星山

申し込み番号 10 T 90373

●セット内容／径山寺味噌 400g、堀河屋のもろみ 270g、三ツ星醤油 紀醤油星山 500ml ●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。

ともに麴室に入れて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、瓜の夏野菜と塩と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。ここまでは仕込みで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。

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 10 U 61050

●セット内容／鮭の塩引き 75g×2、鮭の生ハム 50g×1、鮭の昆布巻 2切×1 ●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。

ほろ苦さの奥に広がる甘さと独特の香気

鮎を求めて初夏の琵琶湖、安曇川へ

あどがわ

ひと雨ごとに気温が上がり、鮎好きが心待ちにする季節がやってきた。
風爽やかな初夏のある日、歴史ある琵琶湖の「エリ漁」と、
琵琶湖西岸を流れる安曇川名物「かつとりやな」を訪れた。



琵琶湖の西岸に位置する安曇川。川を横切る鮎漁の仕掛け「かつとりやな」は、この地方の夏の風物詩だ。

冬は氷魚、春は若鮎――。季節の移ろいとともに姿を変えていく鮎。琵琶湖や、その周辺の河川では、古くからさまざまな方法で鮎漁が行なわれてきた。

その一つである「エリ漁」は、湖岸から沖合に向かい数百mの範囲に「ツボ」と呼ばれる網でできた四つの袋小路を設け、鮎をそこに閉じ込めて漁獲する。夜明けに沖に向かって泳いでいく鮎の習性を利用した伝統的な漁法だ。太陽が昇り始めた初夏の早朝、漁師たちが息を合わせて網をぐいっと引き上げると、陽光を浴びて宝石のようにキラキラと光る鮎が、舟の上で飛び跳ねるのだ。

琵琶湖産の鮎がブランド化されている所以は、かつてエリ漁で収穫された琵琶湖の稚鮎たちが



安曇川の近くに店を構える「魚岩 安曇川店」。鮎、モロコ、鮎寿司など、琵琶湖の名産品を販売する。



エリ網を端のほうから引き上げて舟の上へのせ、鮎を網の1カ所に追い込んでいく。

全国の河川に放流されたからだと言われている。
 そしてもう一つ、琵琶湖にそそぐ安曇川には「かつとりやな」と呼ばれる漁場がある。木や竹を利用して堰をつくり、魚を獲る「やな」を活用した漁法だ。起源は古く、万葉の時代から続いていると安曇川の漁師は語る。
 安曇川の下流域に堰をつくり、その中心を少し高くすること、琵琶湖から上がってくる鮎は左右に分かれていく。泳ぎ続

けた鮎は、やなの終点であるかつとり口に落ちていく。これが、かつとりやなの仕組みだ。
 かつとり口に落ちるのを待つだけの簡単な漁法に思えるが、川の水量によって堰を調整するため、寝ずの番が必要なのだという。夏がくれば琵琶湖では小鮎漁が最盛期を迎える。ほろ苦さの中に、ふくよかな甘味が広がる独特な香気と風味をもつ鮎。梅雨が明ければ鮎好きが心待ちにする季節がやってくる。

自慢のタレで焼き上げる
上品な味わい。



厳選された醤油と本みりんを使用し、時間をかけることによって、淡水魚特有の生臭さはなくなり、上品な味に仕上がります。ご飯やお酒のおつまみにお召し上がりになれば一層味が引き立ちます。

滋賀・魚岩 安曇川店 湖魚佃煮詰合せ

申し込み番号 10 U 60714

●セット内容／小鮎の醤油煮・小鮎の粕煮・ヒウオの醤油煮各55g、大鮎の甘露煮（オス）×1本 ●鮎、ヒウオ：滋賀県産 ●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。

エリ漁で獲れた小鮎は写真の12cmクラスと7～8cmクラス、3～4cmの稚魚に分別される。琵琶湖で獲れた鮎は、全国の川に放流されてきた歴史をもつ。



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。

北海道の「虎杖浜産たらこ」、高知の「土佐ジロー」、博多の「一口餃子」などなど、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。





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。



香ばしい味噌の風味と豚肉の旨み。調和した美味が食欲をそそるみそ漬けを食べ比べでお楽しみください。

山形・平田牧場

三元豚 味噌漬セット

申し込み番号 10 U 60719

●セット内容／三元豚味噌漬・三元豚八丁味噌漬各 112g × 3



※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。

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ぽ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の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^{むら}夢楽
土佐ジロー若鶏肉

申し込み番号 **10 U 88577**

- セット内容／土佐ジロー（ムネ肉・ササミ・モモ肉）200g × 3
- 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。

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。



自家農業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 10 U 60326

●セット内容／京みぶ菜100g、五色浅しぼ142g、撫々すき90g、ちりめん山椒70g、季節の漬物2種(10月~1月:千枚漬け120g、生しぼ85g、刻み千枚漬130g、昔たくあん1/2本、都しぼ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く場合がございます。

●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、健康さえも支えてきた。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。



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。

赤身肉プールの旗手といえる
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 焼肉用

申し込み番号 10 U 01549

●セット内容／ウデ肉 200g、モモ肉 300g ●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なかではごくわずか。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

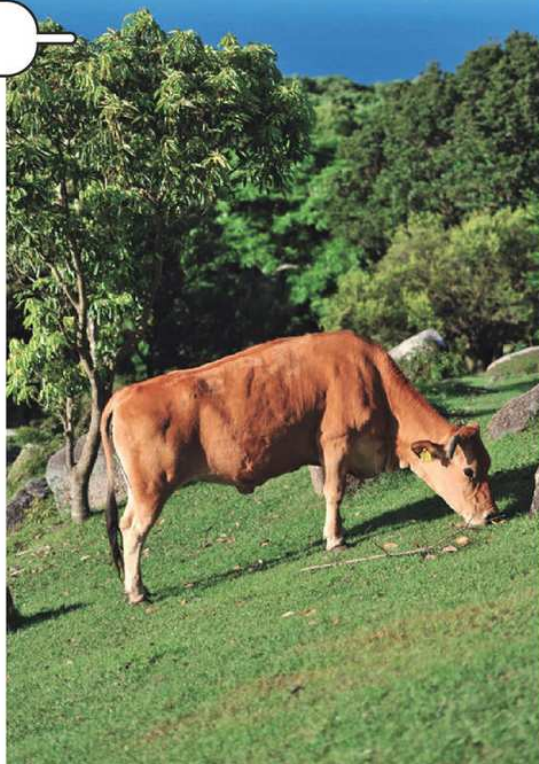


土佐あかうし



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「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。



あっさりとした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 10 U 13959

- セット内容／肩肉・バラ肉 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。

話題の熊本あか牛。



阿蘇放牧あか牛のジューシーで柔らかな赤身の旨みをお楽しみいただけます。

熊本・産山村

熊本県阿蘇うぶやま村の放牧あか牛 すき焼き用

申し込み番号 10 U 40088

- セット内容／モモ肉 270g ●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。

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。

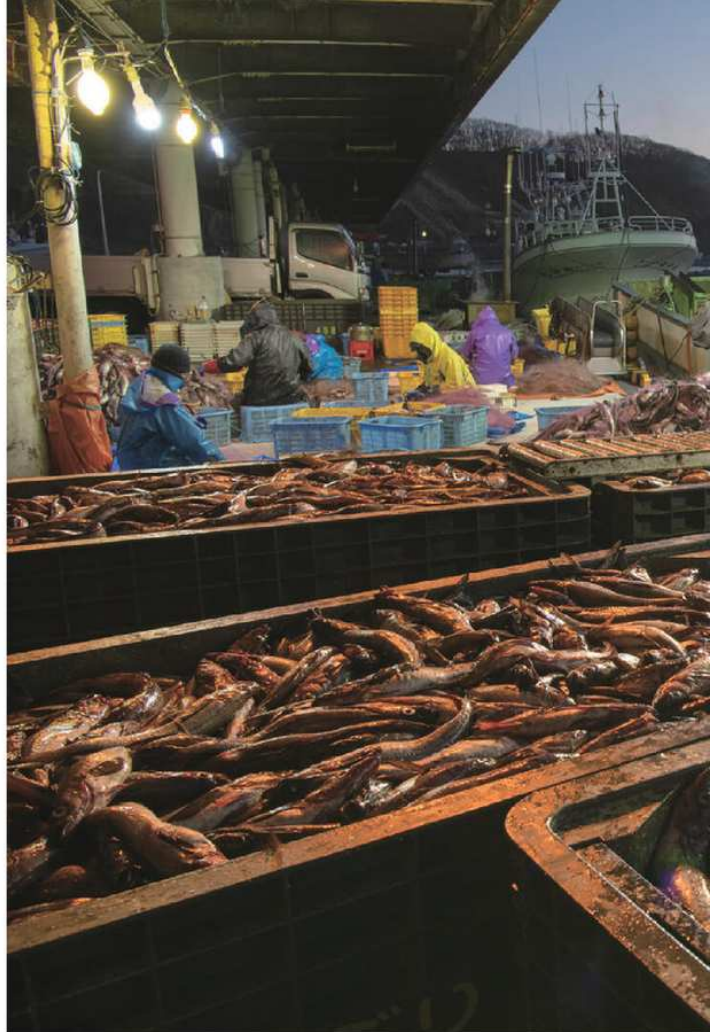
北海道・カネシメ松田水産 虎杖浜産たらこ漬 匠

申し込み番号 10 U 66076

●セット内容／たらこ 300g ●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7〜8分の魚を仕入れても、採取できる卵巣は約2%の150kg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。

南国育ちはツヤが違う、香りが違う

「鹿児島黒豚」と「沖縄豚」を取り寄せる

ブランド豚、花盛り。その元祖ともいえるべきなのが鹿児島黒豚、さらにそのルーツとして沖縄豚が注目を集めている。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・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 10 U 41624

●セット内容／モモ肉 300g、バラ肉・肩ロース肉 200g、ゆずポン酢・ごまだれ各 50g × 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。

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。一時は生産効率のいい白豚に押されて頭数を減らしていたが、グルメブームで息を吹き返し、現在は高級ブランド豚の筆頭格であるのがご存知のとおり。「TOKYO X」やスペインの「イベ

リコ豚」も黒豚族として認知されているが、なかでも有名なのはやはり「鹿児島黒豚」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。しつとりしていて、噛むほどに心地いい甘味がじんわ



沖縄・やんばる高原の自然の中にある豚舎。



左／琉球在来種アグーの血を引くやんばる島豚。漆黒のボディには在来アグーの特徴が残されている。 右／水場と餌場は長方形の豚舎の両端にあり運動にも気遣う配置。天井にはEM（有用微生物群）噴射器を設置するなど、豚にも環境にも優しい生産体制が整えられている。

り広がるのも特徴だ。これらは、さつまいものパワーによるものと言われている。

一方で、豚肉の一人当たりの年間消費量日本一を誇る沖縄の豚も、豚肉好きの垂涎の的になっている。「鳴き声以外はすべて食べる」とまでいわれる土地柄。豚肉の飼育の歴史は長く、旨い銘柄豚の産地としてめきめき頭角を表しているのだ。

沖縄の豚で目を引くのは「あぐー豚」だ。ワイン色の肉や締まった脂身。琉球在来種の黒豚アグーの雄に大型で発育の良い品種ランドレースを交配させた沖縄ならではの銘柄。一度に生まれる仔豚は平均5頭と少なく、発育も遅いため、他の豚と比較して、希少価値が高い。

このあぐー豚も、かごしま黒豚同様、白豚の台頭により絶滅の危機に瀕していた。そんな中、その血を守るべく名護市の博物館が展示飼育に立ち上がり、それを機に復活した豚なのである。

もともと、沖縄の豚は一般の白豚系も侮れない。脂の層は薄くて引き締まり、味もガツンと



一枚一枚を手作業で丁寧にスライスしてお届けしている。

スツと溶ける脂と、濃い味わい。
これぞ“沖縄豚”の
醍醐味なり。



やんばる島豚は、琉球在来豚アグーの雄を大型で発育の良い品種デュロックと肉質に優れた品種パークシャーから生まれた母豚に交配させた沖縄ならではの銘柄豚です。出生数が少なく発育が遅いので8ヶ月ほどかけてじっくりと育てます。引き締まって柔らかい肉質と脂身の旨味はほかにはない味です。

沖縄・フレッシュミートがなは

やんばる島豚 しゃぶしゃぶ用

申し込み番号 10 U 88555

●セット内容／モモ肉・バラ肉 各300g ●やんばる島豚：沖縄県産
●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。



脂身が白くしまり、旨み成分が強い。また融点が高いのでくどさがなく不思議なほど飽きがこない。やんばる島豚の個性を最大に引き出す代表料理はやはりしゃぶしゃぶ。

力強く本土の豚肉との違いは歴然なのだ。
理由は水や飼育環境などいろいろあるようだが、暑さの影響も大きいという。同じ品種でも沖縄は暑いから、餌を食べる量も減って、出荷できる大きさまで時間をかけてじっくり育てる。
『鹿児島県豚』と『アグー豚』どちらも美味しく味わうにはしゃぶしゃぶが一番。それぞれが持つ香りや食感、旨味や甘味を十分に堪能できるおすすめの食べ方である。

飽きない旨さ。“おつまみ餃子”の源流を遡る

ひとくち餃子の王国、福岡をゆく

食べはじめるとやめられない。止まらない魅惑の餃子。一族のルーツは福岡にあり。
謎を探る行脚にいざ出発！



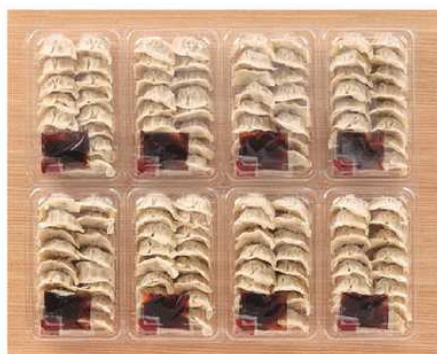


福岡薬院宝雲亭外観。



福岡市薬院にある店舗では、店主の中村さんが毎日たくさんのひとくち餃子を焼いている。

街を歩けば「ひとくち」にあたる、
福岡「ひとくち」の
歴史はここから。



にんにくを用いず、玉葱の甘みとニラで味わいを作り出しました。特製のぼん酢と柚子ごしょうであっさりとお召し上がりいただけます。

福岡・薬院宝雲亭 博多一口餃子

申し込み番号 10 U 71396

- セット内容／一口餃子（15個入）×8、ぼん酢×8、柚子ごしょう×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。



博多一口餃子は、その名のとおりの一口サイズで箸がすすむ。サイズは長径5cm、重さ8g。

福岡市薬院の餃子専門店薬院宝雲亭に店主の中村さんがいる。博多一口餃子発祥の店として知られる中洲の老舗餃子専門店『中洲宝雲亭』で30年間責任者を務めた宝雲亭の歴史を知る方だ。薬院は暖簾分け店である。昭和24年創業の中洲宝雲亭の伝統の味を継承している一口餃子はその名の通り小さな一口サイズである。

「宝雲亭一口餃子」の小ささの秘密について中村さんによると、満州の奉天（現在の中国遼寧省瀋陽）にあったモンゴル料理屋で食べたお気に入りの餃子を福岡に帰ってきて、再現したものだという。中国の包子のようなモチモチとした食感の皮に包まれた餡はニンニクを使っておらず、厳選された牛豚の合挽き肉に新鮮な玉葱で仕上げられており甘みと旨味が凝縮されている。さらに特製のぼん酢と柚子ごしょうで食せば次々とやめられない美味しさなのだ。

「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、多くの人がいちろんな店を食べ歩き、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。ちよつ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」、
熊本・森からし連根の「からし連根」、
大阪・京園の「豚まん」などなど、
その土地で、愛され続けている日本各地のうまいもの。





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味付セット



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 10 U 30952

●セット内容／味付ラムロース 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です。

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。



「甘みと粘りのバランスをお楽しみください」と黒澤さん。

黒澤ファーム・夢ごこち 餐さん

おいしいお米の最新情報。注目は、山形県置賜の「夢ごこち」



山形・黒澤ファーム
有機栽培米 夢ごこち 餐

申し込み番号 10 T 60352

●セット内容／特別栽培米夢ごこち 2kg

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。

ふっくら大振りのミス粒々。素材厳選の明太

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・あき津[®]
天然だし明太子[®] “彩”^{あや}

申し込み番号 10 U 60717

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

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 **10 T 60039**

●セット内容／特別栽培米自然乾燥あきたこまち 2kg

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。

丁寧な加工と品質管理で、多くのプロから愛される味

日本橋 古樹軒・ふかひれ入り中華丼の具



上品な味わいをご家庭で。



東京・日本橋 古樹軒

ふかひれ入り中華丼の具

申し込み番号 10 U 60333

●セット内容／ふかひれ入り中華丼の具（塩・醤油）各 180g × 2



一度は存分に味わってみたい。ふかひれとはそんな憧れの食材ではないだろうか。そのふかひれをお届けするのが『東京・日本橋 古樹軒』だ。使用するふかひれは、宮城県気仙沼市で生産されたもの。中華に欠かせないオイスターエキスの旨みをしっかりと効かせた醤油味と、丸鶏のストレートスープを使用したコクのある塩味の中華丼の具のセットでお届けする。温めるだけで本格中華の味わいが楽しめます。

たまり醤油のような風味で野菜のえぐみが旨味に変わる

藤野醤油醸造元・丸大豆醤油



化学調味料・保存料・着色料等の添加物は使用しない昔ながらの醤油。



和歌山・藤野醤油醸造元

二年熟成丸大豆醤油・ ぽん酢 詰合せ

申し込み番号 10 Z 11073

●セット内容／二年熟成丸大豆醤油こいくち・さわやかぽん酢各 500ml×2

渋味のある大豆から発酵の神秘によって生まれる醤油は、ベシッくして最強の調味料。世界に誇る、ニッポンの宝です。
和歌山県那智勝浦にある『藤野醤油醸造元』は伝統的な醤油製法を守り続ける代表的な蔵元の一つ。国産丸大豆と国産小麦を使い、那智山連峰の伏流水で仕込んでいます。温上をして熟成を早めることせず、2年余り長期間自然発酵・自然熟成させたものろみをしぼった、まろやかな味と香りの醤油です。煮もの、かけしょうゆ、その他幅広くご賞味いただけます。

鯛やシイラのすり身と油の旨さに脱帽

カワノすり身店・さつまあげ



揚げあがるタイミングはやはり職人の勘だけが頼り。おいしさに磨きがかかる。



鹿児島・カワノすり身店
さつまあげ

申し込み番号 10 U 42838

●セット内容／棒天×8、イワシ棒天×7、れんこん天・人参天・ごぼう天×各4、さつま宇天×5、チーズ天×3 ●賞味期間／冷蔵5日
※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。

薩摩半島の南端にある指宿は、錦江湾の湾口に位置する豊かな海の幸に恵まれた地。魚介の豊富さから魚をすり身にして揚げるさつま揚げが有名であるが、多くのさつま揚げ店は原料のすり身を仕入れている中、この店のようにすり身店でつくるさつま揚げは稀有。

シイラと鯛を丁寧にすりつぶし、みりんと塩と酒を主体に味付けしてゆく。防腐剤、化学調味料は使用していません。さっぱりと上品な味わいに仕上がっています。

特筆すべきは油のおいしさ。純度100%の国産菜種油でじっくりと揚げています。

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 10 T 68966

●セット内容／京むらさきこいくち醤油・ぼん酢しょうゆ・煮物だしつゆ（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、香辛料やチーズ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 10 U 60406

●セット内容／ロースハムステーキ 63g × 2、ベーコンステーキ 63g × 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)、モzzarellaチーズ入りウインナー 120g(3本入)、ゴロニアソーセージ 150g



※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。

フレッシュな刺激。上質な辛さと苦みのハーモニー

エキストラバージンオリーブオイル



シンプルにグリルした野菜の甘みを引き立てる、エキストラバージンオリーブオイル。



エキストラバージン オリーブオイル（グリーン）

申し込み番号 10 Z 51254

- セット内容／エキストラバージンオリーブオイル（グリーン）218g × 2
- イタリア製

手摘みの適熟果オリーブを12時間以内に絞ったオリーブ果汁100%のエキストラバージンオリーブオイル。オリーブのジュースとも称される最上級のオイルです。スパイシーなグリーンタイプは肉料理にぴったり。料理の仕上げに回し「かける」、マリネのように「漬ける」、使い方は新鮮なオリーブオイルのおいしさを最大に味わせる調理法です。

蘇った希少な九州地鶏

アマレイ・天草大王



弾力がありコクのある味わいを楽しめる。



熊本・アマレイ 熊本県産天草大王 鶏鍋セット

申し込み番号 10 U 51235

●セット内容／天草大王鶏肉350g、天草大王つみれ100g、天草大王スープ（濃縮）200g、押し包丁麺160g、ゆず胡椒10g ●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。

熊本県には江戸時代から明治時代にかけて作出された5種類の地鶏がいました。その一つが「天草大王」です。世界的にも稀な大形の鶏で、肉質のよさから博多の水炊きに珍重されましたが、昭和初期に絶滅。残された油絵と文献をもとに、中国由来で大形のランシャン種とシャモ、熊本コーチンを掛け合わせて二〇〇〇年に新原種が生まれました。ブロイラーなどは日齢五〇日で出荷されますが、天草大王は二〇〜一五〇日。身が締まって適度な弾力で、うまみが詰まった肉になるのです。脂があっさりしているのが皮が苦手な方にもおすすめ。水炊きや塩焼きなど、肉のうまみを生かしたシンプルなお味が美味。

生乳の風味を生かす、パスチャライズ牛乳

木次乳業・アイスクリーム



きめ細くなめらかな口溶け。



木次乳業 アイスクリーム 「VANAGA」

申し込み番号 10 U 60863

●セット内容／バニラ・ストロベリー各 120ml×3、抹茶あずき・ブルーベリー・ビターチョコ各 120ml×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。

島根県・奥出雲地域の山あい、酪農から乳製品づくりまでを一貫して手がける『木次乳業』。創業60年以上、健やかな牛から絞った新鮮な生乳を丁寧扱い、日本でいち早く、パスチャライズ牛乳を商品化したことでも知られている。パスチャライズ牛乳は、低温でゆっくりと殺菌することによって、生乳本来の風味や栄養が残るのが特徴。さらりとした口当たりと自然なコクが楽しめる、やさしい味わいの牛乳だ。その牛乳を使ってつくるのが、プレミアムアイスクリーム「VANAGA」。生乳と生クリーム、平飼いの有精卵、国産ビート糖など、シンプルな素材で仕上げ、牛乳のコクと、きめ細くなめらかな口どけが魅力の一品。冷凍庫から取り出して少し常温において、スプーンがすっと入るやさしさで楽しみたい。

ツンときく和がらしとしゃきしゃき蓮根の名コンビ

元祖森からし蓮根・からし蓮根



軽く醤油をつければ格好の酒の肴となる。



熊本・森からし蓮根 からし蓮根 5 本セット

申し込み番号 10 U 31294

●セット内容／からし蓮根 265g × 5 ●賞味期間／冷蔵 13 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。

熊本名産として知られる「からし蓮根」。寛永9年、熊本城主として肥後入りした肥後細川家初代の忠利公は、常日頃弱体であり、これを心配した禅僧玄宅和尚が増血剤として効力のあるレンコン食を進言しました。そこで藩の賄方をしていただこの店の先祖が、熊本産の麦味噌の中に和がらしを混ぜて、これを蓮根の穴につめ菜種油で揚げた物を献上したのが事の始まりです。以後この製法は門外不出となっていました。

この秘伝料理は口伝で家系伝授され、明治11年に森平次郎が初代として創業。以後、当初と同じ製法、同じ味で代々受け継がれてきました。上質の原材料と手間ひまをかけた手づくりの良さが相まって、絶妙な辛さとシャキツとした歯ざわりに育っています。

信州に伝わる手打ちそば。

こばやし・信州蕎麦「髓一」



国内産そば粉を使用した二八蕎麦



長野・こばやし こばやしの 信州蕎麦「髓一」

申し込み番号 10 U 41252

●セット内容／そば（生麺）250g×3、そばつゆ 180ml×3、おろし山葵 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。

一度は食べてみたい。唯一無二の生地のみ

京園・豚まん、帆立豚まん



豚肉、干し帆立貝柱、玉葱、椎茸などの具を小麦粉と酵母だけで作った生地で包む。
やさしい風味、あっさりとした味わいが広がる。



大阪・京園 豚まん・帆立豚まん詰合せ

申し込み番号 10 U 71337

●セット内容／豚まん・帆立豚まん×各10 ●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です。

おいしい皮づくりに研究を重ねて20余年の力作。膨張剤を使用せず、小麦と酵母だけで生地を作りました。豚肉、干し帆立貝柱、玉葱、椎茸など中に入る具は素材の旨みを大切に調理。小麦粉が香り、具材が香ります。「生地を小麦と酵母だけで作る技術は他にはありません」と店主の幸田さん。ガツーンときてすうつと抜ける京園の豚まん。やさしい風味が口の中に広がります。



白くもっちりとしたこの艶っぽい姿を見よ! 具はあっさり風味で“印象に残るが胃に残らない”やさしい味。

手間ひまを惜しまず、伝統を追求する

荳屋・京のお漬けもの



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。



京都・荳屋

京のなら漬詰合せ

申し込み番号 10 U 21050

●セット内容／桂うり(1舟)、四葉きゅうり(2本入)、西瓜(2個入) ●野菜：国産 ●賞味期間／冷蔵 90日

※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。

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。こだわりは、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。このなら漬けは自慢の品。国産の酒粕をふんだんに使い、約2年かけて漬け込んでいます。暖簾に書かれた「天恵素菜」。その社是に京都の店としての矜持と品格が集約されています。

江戸時代から続く優美な旨味。元祖、関東煮

たこ梅本店・関東煮

かんとだき



鯉節のダシがよく染みこんだ人気の定番おでん。



大阪・たこ梅本店
関東煮

申し込み番号 10 U 60722

●セット内容／大根、こんにゃく、ロールキャベツ、ちくわ、玉子、厚あげ、里芋、天ぷら2品、さえずり（鯉のタン）、コロ（鯉の皮）、鯉のすじ×各1、出汁（500ml）、特製辛子 ※季節により詰合わせ内容が一部変更になる場合がございます。 ●賞味期間／冷蔵7日
※配達日のご指定はご容赦ください。
※北海道、九州、沖縄、島しょ一部について、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。

創業から180年余。多くの作家や文化人をはじめ、庶民に愛され続ける伝統の味わいが『たこ梅』の「関東煮」。大阪では、おでんのことを「関東煮」と呼ぶのが一般的。『たこ梅』は弘化元年（1844年）大阪道頓堀筋に開業した日本一古いおでん屋。「間違いない江戸時代から使っている味です」と5代目主人の岡田哲生さん。創業当時から、その日に使った分だけ、鯉節のだし汁をつぎ足し続けてきたのだという。『たこ梅』と言えばヒゲ鯉の舌を独自の製法で仕込んだ「さえずり®」と鯉の「コロ」が創業当時よりの名物。親から子、さらにその子へと、時を紡ぐ場所です。続けてきた伝統の味をお届けします。

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
三年蔵赤味噌

申し込み番号 **10 T 02755**

●セット内容／三年蔵赤味噌 2kg 詰め（1kg × 2）

『石井味噌』は創業慶応4年、今では稀少となった、味噌の天然醸造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。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廻つくりから。「この仕事が3年後の味噌の出来を左右するといつてもいい。」と石井さんは言う。また、年に一度行われる「天地返し」。桶の上部からすくって次の桶へ味噌を移し替えることで、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。

軽やかな味わい！「宇都宮餃子」

雄都水産・雄都の餃子



サクッと軽い餃子です！



雄都の餃子 宇都宮餃子

申し込み番号 10 U 14163

●セット内容／野菜餃子・えび餃子・青じそ餃子・ねぎ味噌餃子・ねぎにら餃子各 19g × 15、タレ付 ●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。

餃子の町として知られる宇都宮餃子の特徴はあまり知られていないが、宇都宮市近郊は野菜の栽培が盛んでキャベツやニラ、ねぎなど野菜が多く使われているところが多く、軽やかな味わいが一興。雄都の餃子も「野菜ミックス」「青じそ」「ねぎ味噌」「ねぎニラ」と地元色が多彩です。焼きあがった餃子はしつかり味がついているのです。そのままでも、しつかり肉感を感じつつもたっぷりの野菜入りなので味わい軽やか。いくつでもいただける感じ……！

白扇酒造・熟成本みりん

飲んで味わうお米のリキュール、昔ながらの純米みりん



リキュールとしてロックで、また料理にもおすすめ。梅美醃は、このみりんをベースに造った、こくのある新しい味わいの梅酒。



岐阜・白扇酒造 七年熟成美醃・梅美醃セット

申し込み番号 10 T 01581

●セット内容／七年熟成美醃・梅美醃各 500ml

※ 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。

飛騨の美しい自然に囲まれた岐阜県・川辺で本みりんをつくり続ける『白扇酒造』。古くから「びりんや」として、地元の人々に親しまれてきた老舗蔵元です。良質な素材と昔ながらのつくり方を大切にする白扇酒造の「本みりん」は、杜氏と蔵人による米麹造りから始まります。そして蒸した地元産のもち米に自家仕込みの米焼酎と米麹を加えて仕込み、杉の木の槽で搾った上澄みを数年かけて成熟させて完成する希少な品。上述の原料以外は使用せず加工もしないトロリと琥珀色に輝く本品は、甘くこくのある深い味わいです。

プロが行き交う場内仲卸。市場の美味逸品

オオハシ商店・漬魚詰合せ



信州味噌と吟醸酒の酒粕で丁寧に漬け込みました。



東京・オオハシ商店 漬魚詰合せ

申し込み番号 10 U 51154

●セット内容／さわら西京漬 90g × 2、紅鮭粕漬・キングサーモン西京漬・たら粕漬各 90g ●さわら：韓国産、紅鮭：ロシアまたはカナダ産、キングサーモン：ニュージーランドまたはロシアまたは北海道産、たら：アラスカ産 ●賞味期間／冷蔵 7 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。

豊洲市場の場内のプロの料理人が買い出しに行く数居を感じさせる別世界。全国から、海外から選りすぐりの多彩な魚介が集合しています。市場の中では多くの仲卸が店を構え、店の個性を競い合っている、まさに魚のワンダーランド。「オオハシ商店」は長年場内で多くの目利きに応える品を取り揃えてきた塩干専門の仲卸店。自分の目や舌で確かめた納得のいく素材を集め、飽くことない商品作りをしています。おすすめは定番の漬魚。さわら、キングサーモンの西京漬は、信州味噌を、たらの粕漬は吟醸酒の酒粕を使うなど、素材の魚を吟味しているのはもちろん、調味料類もこだわっています。味噌を落とし、弱く中火でじっくりと焼いてください。

明治時代よりなる老舗洋食店

青山からす亭・八咫鳥とんかつソース



「このソースを使っただけでリッチな食事になる」とは常連さんの談。
代々受け継がれた老舗洋食店の特製ソース。



東京・青山からす亭
八咫鳥とんかつソース

申し込み番号 **10 Z 71402**

●セット内容／とんかつソース 230g × 5

「からす亭流料理」のルーツは明治創業の新橋カラス亭にあります。その料理長を務めた現主人の祖父が赤坂山王下に洋食「赤坂からす亭」を開業、父が南青山に「青山からす亭」を開きその後麹町に移転、三代目として「からす亭流料理」を引き継いでいます。

店名の由来は縁起の良い鳥として紹介される3本足のからす「八咫鳥（やたからす）」。店のシンボルマークです。

『「食は人に良いと書く」を旨にして、「からす亭の洋食料理」にこだわっていききたい。』と主人の古屋さん。青山からす亭のとんかつソースは人気メニューのソースとして永年親しまれてきました。揚げ物の他お好みの調味料としてもお使いいただけます。



食べる醍醐味

牛肉を食べたときに「やわらかーい！」と言う人が結構います。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。





揚げる。



上／衣は太い花箸でさっくり混ぜる。下／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。

「天ぷら鍋」

油を制するには、まず道具から

香ばしい匂いに誘われ、ふらりと店に入ると、清潔感漂うカウンター。その中では、油が心地よい音を立て、旬の食材を極上の天ぷらへと仕立てていく。

あの揚げたての旨さをわが家で味わいたい。さくっとした歯ごたえを自ら作り出してみたい。そういう野望を抱く輩も多いだろう。

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。

古くは屋台で振る舞われ、今や日本を代表するこの揚げ物に

は、やはりそのための鍋。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、どちらかといえば、「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。やはり、油の温度をいかにコントロールできるかがポイントだ。そこで、この鉄の天ぷら鍋。素材は1.5mm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、天ぷらを揚げる時に、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。

鍋、新鮮な素材ときたところで、もうひとつこだわりたいの



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。プロ仕様の
粉箸付き。

鉄 天ぷら鍋 26cm

申し込み番号 10 C 21173

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 粉箸：全長約33cm

●素材／天ぷら鍋：鉄（シリコン樹脂塗装） 粉箸：天然木 ●日本製
※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。

が衣だ。プロはもちろん天ぷら
粉は使わない。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。小麦粉は混ぜるほ
どにグルテンの粘りが出やすいか
ら、練ったり、こねたりは決し
てしない。・とはわかつていても、
家庭用の細い菜箸だと、いつの間
にか練り上げてしまうのが辛い
ところ。そこで、プロが使う水
木の太い粉箸がものを言う。天
ぷら店のカウンターでよく見か
けるこの箸は、花箸とも呼ばれ、

衣をさつくり混ぜるためのもの。
この箸で粉が残るくらいに加減
で作った衣に、旬のネタをさつと
くぐらせ、手早く揚げる。理想
の天ぷらが出来上がりだ。
関西風なら綿実油で、関東風
なら胡麻油をブレンドして、ネ
タや気分によつて工夫してみるの
も面白い。また、揚げる側から
つまみ、つまむ側から揚げる。
ちよつとした元祖屋台の気分を、
家庭で味わってみるのも一興か
も知れない。

予熱をしたり、強火を扱うハードな調理に最適の鉄製。
一般のパエリア鍋よりも深めなので、調理が楽です。そ
のまま卓上にも出せ、調理、蒸らしに便利なガラス蓋付
き。両手フライパンとして、焼き物などにも使用できます。

鉄 パエリア鍋 28cm

申し込み番号 10 C 66481

約高さ 12 (蓋含む) × 直径 28cm (持手含まない) 厚み約 1.6mm
質量約 1.9kg

●素材/本体：鉄(シリコーン樹脂塗装)、蓋：強化ガラス

●日本製(ガラス蓋：中国製)

※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。



炊く。
炒める、焼く、焦げ目をつける。

「パエリア鍋」

テーブルの主役になれる、小粋な優れもの

パエリア(または、パエージャ)。
もとはスペインの東部であるアン
ダルシア地方のもので、今やスベ
インを代表する米料理だ。
たつぷりの具をオリーブオイル
で炒めて、生米と共に煮込んで
炊き上げる。最後の仕上げは、
オーブンなどで焼いて焦げ目をつ
けること。そのままの姿でテー
ブルへと供する。実に情熱的で
豪快な食べ物だ。

面白いのは、専用のパエリア鍋
(「エジェーラ」)を使っていないも
のは、パエリアとは呼ばないとい
うこと。そんなところに陽気な
国のこだわりが垣間みられ、な
んとも愉快でもある。

米を使う料理ということもあ
り、日本でも人気がある。が、
日本では毎日これを食べるわけ
ではない。というわけで、こだ
わりのパエリア鍋とはいえ、日本
の家庭に取り入れるにはパエリア
しかできないのなら分が悪い。

しかし、パエリア料理自体に
注目し、さらに様々なアイデア
を盛り込んだ鍋がある。

素材は鉄(1.6mm)。現在、家



左／焼いて、蒸らす。ガラス蓋で加減がわかるので、餃子も見栄えよくあがる。右／あとはオープンに入れるだけ。スペイン人も納得のパエリアができる。



庭用のフライパンなどの加熱調理器具の主流は、フッ素樹脂加工されているものだという。しかし、スペイン料理屋をはじめプロが選ぶのは、ほとんどが鉄。鉄だからこそ、強火で予熱し、炒め、炊き、焼き、さらにオープンで焼き上げるといった、パエリアの情熱的で豪快な調理の全てが可能だからだ。もちろん、手入れさえ怠らなければ、丈夫で長持ちする。

さらに、本場のものよりわずかに深い仕様なので、調理が一段と楽になる。また、ガラスの蓋が付いているので、出来具合が知りたいアサリ料理や、蒸らしが必要な餃子などにも向いている。

つまり、蓋付きの両手フライパン。しかも、ただのフライパンだと、そのままテーブルに出すとうるさく姿がよくないが、無駄を省いたデザインは主役となり絶賛されるのは明らか。まさに、小粋な優れたものだ。

昨日はパエリア、今日は餃子と、この鍋と共に味の世界旅行するのも悪くない。

焼く。

家庭料理からビストロ料理まで

「アルミ三層鋼フライパン」



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

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。

アルミ三層鋼 フライパン 24cm

申し込み番号 10 C 50879

約高さ5.5×直径24cm（持手含まない） 厚み約2.2mm 質量約900g

●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）

持手：フェノール樹脂 ●中国製

※電磁調理器 200V 可。



左／熱伝導がよいため、皮目から焼けばパリッと香ばしいチキンソテーに仕上がる。
右／やや小ぶりの24cmのフライパンは、朝食作りにも活躍。

コン塗装で快適に料理ができる。
やや小ぶりの直径24cmのフライ
パンは取り回しがやすく、日々
の料理にうってつけた。



火を手なずけるには、鉄の鍋

「北京鍋」

中華は火の料理。その火をいかに手なずけるかが、決め手となる。

中華の鍋に限らず、一般家庭の炒め物用鍋類がフッ素樹脂加工したもの中心となつて久しいが、味と道具にこだわるプロの料理人はもちろん鉄。そして家庭でも、本物の味を知る人々は鉄に戻りつつあるという。まず、油になじみ、はじかないこと。さらに、熱伝導性と蓄熱性とのバランスが良く、空炊きにも耐える程の耐熱性がある。鉄の特徴が、並みいる新しい素材に勝っているからに他ならない。

鉄ブルーテンパー材（1.2mm厚）の一枚鉄を成型し、柄の部分をしぼって作り上げたのがこの北京

錆びにくく、耐久性にすぐれ、熱回りが非常に早い鉄ブルーテンパー材採用。強火調理に最適です。一枚板から絞った一体成型で、中華特有の「振る」にも耐える丈夫さを確保。ハンドル裏は溶接で塞ぎ、熱を防ぎます。

鉄 北京鍋 30cm

申し込み番号 10 C 21172

約高さ9×直径30cm（持手含まない） 厚み約1.2mm 質量約1kg

●素材／鉄（シリコン樹脂塗装） ●日本製

※電磁調理器不可。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。

炒める。

蒸す、煎る、焼く。



一体成型による、
継ぎ目のない強度のある作り。

鍋だ。
鉄ブルーテンパーは、フライパンなどを作るために開発された高級鋼板。表面を焼き入れしているのも、錆びにくく、手入れが容易。また、中華では鍋を「振る」ことによって全体に熱を行き渡らせるが、一枚板を使う事によって、それに耐える頑丈さを実現させている。さらに、円筒型の柄の裏の部分は溶接で塞ぎ、熱が手に昇ってくるのを防ぐという工夫も成されている。
中華の特徴をしっかりと捕えたこの鍋があれば、油くさくならないので、米が活きている炒飯や、しゃきとした野菜炒め、そんな中華ならではの至福の味がレパートリーに加わる事は間違いない。

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。本体の直径は18cmで万能なサイズ。

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末長く使っていたきたい。

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。



煮炊きする。

料理屋の矜持、雪平
「ステンレス雪平鍋」



ステンレス共柄 雪平鍋 18cm

申し込み番号 10 C 50877

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
●素材／ステンレス鋼 ●日本製
※電磁調理器 200V 可。

道具厳選

dancyu original kitchen goods

鉄餃子鍋

火を手なずけるには、鉄の鍋

焼く。



使い込むほどに育っていく鉄製鍋。鉄製だからこそそのしつかりと熱を蓄えて焼き上げた料理はまた格別。

この餃子鍋は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。

鍋の表面は、ファイバーラインと言われる繊維状の凹凸を浮き立たせた特殊加工。食材とランダムな点で接触し、油なじみも

良くなるので、一般的な底面が平らなフライパンに比べ、食材がこげつきにくく、こびりつきにくくなっている。

本体の大きさは餃子を一列焼き上げるのに程良い、絶妙なサイズ感。少し長細い形状は、餃子はもちろん、玉子焼やベーコン、アスパラや切り身魚を焼くのにも重宝する。餃子を焼くときに不可欠な蓋は丈夫なステンレス製。蒸気穴付なので程よく水分を逃してくれる優れもの。

使うたびに味わい深くなる鉄製鍋は手入れをしつかりすることで長く使うことができる。餃子はもちろんお弁当作りから晩御飯、酒の肴に至るまで、鉄で焼き上げる味を楽しみたい。

IH対応 蓋付鉄餃子鍋

申し込み番号 10 C 50876

約高さ8（フタ含む）×幅12×奥行22cm（持手含まない） 厚み約1.6mm 質量約800g
●素材／本体：鉄、フタ：ステンレス鋼、持手・ツマミ：天然木 ●日本製
※電磁調理器 200V 可。



鉄だからこそ強火で調理ができ、バリッと焼き上げることができる。

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。

dancyu

掲載記事一覧

美味探訪

- 009 340 年以上愛されるカステラをつくり続けて 2014.6
- 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 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
- 015 清冽なる山の恵み、静岡の「わさび」 2006.4
- 017 天日干し「鰯の干もの」 2011.10
- 023 御坊の^{きんざんじ}径山寺味噌 2007.10
- 025 きっかわ・鮭の塩引き 2002.3
- 027 鮎を求めて初夏の琵琶湖、安曇川^{あどがわ}へ 2003.7

美味探々

- 033 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
- 035 漬物王国「京都」で、いま注目はこれだ 2002.12
- 037 これが「国産赤身肉」最前線! 2010.11
- 041 ご飯にお酒に本領発揮、旨さ全開 2003.12
- 043 「鹿児島黒豚」と「沖縄豚」を取り寄せる 2004.3
- 047 ひとくち餃子の王国、福岡をゆく 2003.7

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。

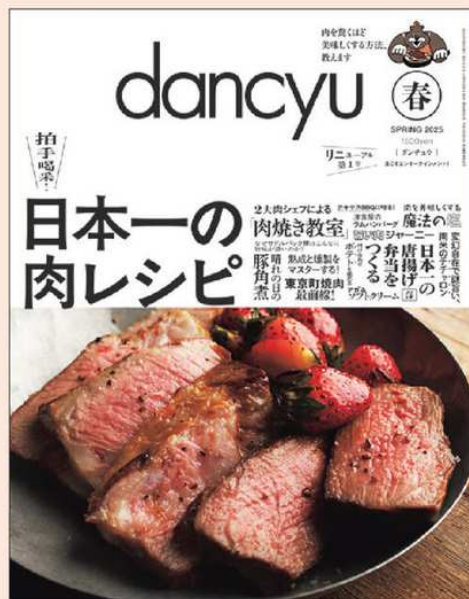
「食」を通じて探究心や好奇心を刺激され、
料理や食材だけでなく、ときに人と出会い、
ときに物語と出会う。

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「2207610」

コース名

CA

2024.05.03