



Present 5名

ステーキ用の肩ロース、  
焼肉用のバラ肉と  
モモ肉の3種類、  
各200g入りのセット



### 三清屋 自然飼育の放牧薩摩黒豚

広大な鹿児島の大自然の中、成長ホルモン剤や抗生物質などを一切与えず、自家配合した穀物や無農薬栽培のさつまいもを飼料とし、ミネラル豊富な天然水で育てた、こだわりの黒豚。「旨味が豊かな豚肉は、脂身までさっぱりとしていて、実においしい」(金丸さん)

三清屋 ☎0120・41・3408 FAX0994・44・5208 注文：☎/FAX 支払：代引 銀行・郵便振込は前払い 送料別 ●100g当たり肩ロース415円～、バラ390円～、モモ380円～など <http://www.minc.ne.jp/~sansinya/>



### 舞阪特産・<sup>まぜ</sup>混のりとしらす干し

地元舞阪では、「ブチのり」と呼ばれて親しまれている混のりは、青のりと黒のりが程よくブレンドされた逸品。紙包みをあけると、独特の芳しい磯の香りが広がる。また、無添加にこだわったしらす干しは、明治初年に創業以来、三代続いた老舗の技で、塩分控えめ、繊細で上品な味に仕上がっている。

愈堀内学商店 静岡県浜名郡舞阪町舞阪1779番地  
☎053・592・0307  
FAX053・592・4267  
注文：☎/FAX/ハガキ  
支払：銀行振込/郵便振替/代引 送料別 ●混のり10帖・3150円、しらす干し100g・315円(ともに時価により価格の変動あり)



### きすき プロボローネチーズ

乳牛で有名な木次町で作られた硬質チーズは、厳選された飼料で育てたホルスタインの生乳を原料とし、仕上げにさくらチップで燻製。牛乳の旨味がギュッと詰まったおいしさが味わえる。スライスしてオードブルに、ピザやグラタンのトッピングとして楽しめる。

木次乳業株式会社 ☎0854・42・0445 FAX0854・42・0400 注文：☎/FAX 支払：郵便振替/代引 送料別 ●きすきのプロボローネチーズ380g・1680円



### モクモクファーム ハムとソーセージ

養豚家が出資して作ったモクモク手づくりファームでは、おいしいものを作るため、健康な豚作りからこだわっている。なかでもあらびきウインナーは、IFFA(国際食肉産業見本市)の金賞を受賞するなど海外でも評価が高い。

伊賀の里モクモク手づくりファーム ☎0595・43・0909 注文：☎/インターネット 支払：郵便振替/代引 送料別 ●無21あらびきウインナー約140g・440円、無21ロースハム300g・1740円 <http://www.moku-moku.com>



## 讃岐 和三盆と白下糖

原料は地元、引田町のサトウキビ。添加物を一切使わず、200年以上の伝統を持つ、昔ながらの製法で作られる和三盆は、絹のようにさらさらとした口どけ。グレープフルーツなどの果物類とも相性抜群だ。また、素朴な風合いの白下糖も、地元原産のサトウキビを一昼夜かけて煮詰めた伝統の品だ。

三谷製糖 ☎0879・33・2224 FAX 0879・33・5578 注文：☎/FAX 支払：代引 送料別 ●和三盆糖 特上350g・1050円、白下糖700g・1050円



(株) 椰澤電気製作所  
FAX045・431・1121 注文：FAX/メール(kusizawa@kusizawa.com)  
支払：代引 送料別  
●あら塩 海の果実200g・840円



## 珊瑚の塩 海の果実

**Present** 10名 200g入り

奄美諸島、徳之島産の塩。国内で唯一、昔ながらのサンゴ礁の潮溜まりを利用する製法で作られたこの塩は、塩辛さだけでなく、ほんのり甘みを帯びた旨味たっぷりの味。海のカリウム、カルシウム、鉄分、亜鉛、マグネシウムなどの微量栄養素も豊富に含んでおり、長寿でギネスブックに載った泉重千代さん、本郷かまとさんも使っていたとか。



## 近藤醸造の 醤油、めんつゆ

醤油作り一筋一世紀の老舗の近藤醸造では、原価にこだわらず、最高品質の国内産丸大豆を使用。その大豆と小麦を麹にし、塩水に仕込み2年をかけ、木桶で自然熟成させているため、醤油本来の香ばしさがある。めんつゆは、無添加本醸造の醤油をベースに、良質の鰹、みりん、洗双糖を使用。煮物、おでんにも最適だ。

近藤醸造(株) ☎0120・00・9659 FAX042・596・4151 注文：☎/FAX 支払：郵便振替 送料別 ●キッコー丸大豆醤油360ml・284円、五郎兵衛醤油360ml・452円、めんつゆ360ml・347円 <http://www.kondow.com>

**Present** 5名 丸大豆醤油、五郎兵衛醤油、めんつゆの各360mlを3本セットにして

## 徳之島の 純黒糖

天然素材100%のため、12月～4月の間しか作れない、希少な徳之島の黒糖だ。調味料として煮物などに使えば、料理の味に奥行きを与える。

ティダと島土の会  
FAX0997・86・8871 注文：FAX 支払：郵便振替 送料別 ●純国糖500g・400円



## 武富勝彦さんの十三穀米

日本人で初めて、イタリアのスローフードアワードに輝いた武富勝彦さんが作ったお米。緑米、黒米、赤米などの古代米に、ハトムギや粟などの雑穀をブレンド。モチモチとした食感は、やみつきになる旨さ。「ヤンキースの松井秀喜選手を始め、女優やスポーツ選手たちからも、注目されているお米です」(金丸さん)

株式会社スパイラル ☎092・526・6508 FAX092・526・9862 注文：☎/FAX/インターネット 支払：代引 送料別 ●十三穀米250g・1050円、500g・2100円 <http://www.spiral-office.co.jp>

**Present** 5名 250g入り





Present 5名

## ざる豆腐・なごり雪

目の粗い竹かごに入った普通の豆腐7丁分はあろうかという、大きなざる豆腐。原料の大豆は、国内産、しかも単一品種の大豆のみを使用。ツルリとした喉越しと、豆腐本来の甘さを感じる冷奴や湯豆腐におすすだ。「見た目インパクトがあるので、パーティーなどでそのまま出して、スプーンなどで食べてもらうことも」(金丸さん)

(有)小野食品 埼玉県  
川越市仙波町2-7-23  
☎049・224・4057  
FAX049・224・3156  
注文:FAX/ハガキ 支払:郵便振替 箱代、送料別 ●なごり雪  
(白大豆)3kg・2500円、  
(青大豆)3kg・3500円、  
豆乳500ml・600円



## 佐賀・水野旅館の いかの塩辛

歴史ある唐津の旅館手作りの、こだわりのいかの塩辛。玄界灘で採れた新鮮ないかの身や肝を使い、生臭さの一切ない、上品な風味に仕上がっている。原料となるいかの種類は、季節によって異なり、現在はアオリイカ。これからの季節は、ヤリイカを使う予定だ。季節によっては、からすみや塩うにの瓶詰めなどもあり。

水野旅館 ☎0955・72・6201 FAX0955・72・6203  
注文:☎/FAX/メール (info@mizunoryokan.com)  
支払:銀行振込/郵便振替/代引 送料別 ●いかの塩辛 約85g・1000円



Present 3名 ※発送日よりイカの種類が変更になります。

## 下仁田納豆の 経木納豆味くらべ

北海道産鈴丸大豆、岩手産雁喰大豆(玉山村)など、厳選された国産大豆を使用。室の中で炭火を使い、通常の倍以上の23時間かけてじっくり納豆菌を繁殖させている。包装に使われている群馬産アカマツの経木の香りもまたいい。「僕のお気に入り、岩手産の黒豆を使った姫神の黒。甘みのある大粒の納豆がたまらなくおいしい」(金丸さん)

Present 1名 3.5kg  
ポリ容器入り



## ぬかどっ子 熟成ぬか床

厳選された米ぬかに、塩水や昆布、唐辛子などを入れ、約1カ月かけて熟成させたぬか床。このぬか床で漬けたぬか漬けには、体にいいビタミンB1がふんだんに含まれている。いざというときには冷蔵庫に保存できるポリボックスや、補充用の米ぬかもあり便利だ。「新鮮な野菜があれば、7~8時間でおいしいぬか漬けが簡単にできます。炊き立てのご飯にピッタリ！」(金丸さん)

ぬかどっ子 ☎0120・01・2933 FAX054・278・5804 注文:☎/FAX 支払:郵便振替/代引 送料別 ●熟成ぬか床 ぬかどっ子3.5kg・4830円(ポリ容器入)、中身3kg~・3465円~



(有)下仁田納豆 ☎0274・82・6166 FAX0274・82・2409 注文:☎/FAX/メール(ANA02055@nifty.com)/インターネット 支払:代金引換/クレジットカード 送料別 ●経木納豆味くらべ(8種類入) 2489円 <http://homepage3.nifty.com/NATTOU>



Present 1名

金丸弘美さん  
推薦

# 新鮮な素材と食材を熟知した料理人が贈る珠玉の一皿 素材が語る名店、8選

こだわり抜いた食材と、確かな腕を持つ料理人。料理をする人もしない人も、仲間と語らいの時間を過ごしたいくつろぎの8店を紹介。

取材文／中川知春 写真／浜崎泰弘(P.127)



アミューズの生ウニとジャガイモのパバロアやメインの真子がれいのポアレなど、贅沢なラインナップのディナーコース。



フランス料理によく合うワインを厳選。東京ではあまり見かけないレアなワインも豊富に揃っている。3000～6000円と抑えた価格帯も魅力的だ。

## レストランばら

☎03-3408-9132  
東京都港区赤坂7-2-21 草月会館2F／【昼】11時半～14時(L.O.)、【喫茶】14時～17時、【夜】17時～21時(L.O)／土日祝日定休／カード可／【昼】テーブル48席、【夜】30席／東京メトロ・青山一丁目駅から徒歩5分。赤坂見附駅から徒歩10分／当日19時まででなければ予約を。

**P** 全員

5/25まで「天上大風を見た」でグラスワインか、ソフトドリンクをお一人様1杯サービス。



店内からは、隣接する高橋是清公園の瑞々しい緑や、ミッドセンチュリーの巨匠イサムノグチ氏の作品が堪能できる。

## レストラン薔薇 東京都・赤坂

旬の海の幸が堪能できる、フレンチの名店  
草月会館の中にある、隠れ家的なレストラン。青山一丁目から歩いて5分というロケーションにありながら落ち着いた雰囲気、ゆったりとした食事を楽しむのに最適だ。ガラス張りの店内からは、公園の緑やイサムノグチのアート作

品を眺めることができる。

料理に使われる新鮮な魚介類や有機野菜はすべて、シェフ自らが、現地で味や品質を確かめた函館からの直送品。「素材の力を活かした、型にはまらないフランス料理」がポリシーの宮口シェフの作る料理は、アミューズからデザートまで、芸術品のような美しさ。品数豊富なディナーコースが3900～5800円と、リーズナブルな価格設定もうれしい。



**P** 3名 三穀米200gをプレゼント  
(応募方法はP.161へ)

### レザンジュはるき

☎0952・84・6201

佐賀県杵島郡白石町大字福吉2009-1 / 【昼】11時半～17時 【夜】19時～22時(金土は夜のみ) / 日月水木曜定休 / カード不可 / テーブル30席 / JR長崎本線・肥前白石駅より徒歩3分 / 完全予約制

野菜料理と古代米の春き膳にケーキセットが付いている、お得な春きコース1500円。



ピアノの音色が流れる趣深い店内。生け花の先生がオーナーを務めるお店だけあって、築100年以上の古民家の中には、至るところに季節の花があしらわれている。料理は地元のプロducerが作る有機・減農薬農法野菜や米、鹿島の無添加卵「つまんてこ卵」、武雄の酵素豚など、こだわりの食材を随所にちりばめた和の創作料理。季節の野菜をふん



木の温もりを感じる店内。火曜日の昼と夜、金曜と土曜の夜しか営業していないため、営業日は大賑わい！

だんに使った野菜料理や、甘さ控えめのケーキとドリンクのセットも人気だ。食器洗いや掃除には石鹸を使うなど、環境への配慮も欠かさない。

## レザンジュ春き

佐賀県・白石町

安心食材を使った優しい味わいの料理たち

「ヴァンジ彫刻庭園美術館」に併設されたイタリアンレストラン。窓の外には美しい自然が広がり、店内にはヴァンジの芸術的な版画やデッサンが飾られ、眺めの良さも魅力。『マンジャベッシエ』とは、イタリア語で「魚を食べてください」という意味。その名の通り、このお店では、新鮮な魚介の料理が味わえる。駿

### ヴィラディマンジャベッシエ

☎055-989-8788

静岡県駿東郡長泉町クレマチスの丘347-1 / 【昼】11時～13時半(最終入店)【夜】17時半～20時半(最終入店) / 水曜日定休 / カード不可 / テーブル60席 / JR三島駅よりバスで25分 / 要予約

河湾でとれた魚介、地元契約農家から毎日届く無農薬野菜など、シェフのこだわりが光る素材も特徴だ。

## ヴィラディマンジャベッシエ

Villa di Mangia Pesce 静岡県・長泉町

新鮮な食材を使った、食べるイタリアの芸術



アクアパッツァ 1732円(写真上)をはじめ、旬の魚介を使ったメニューが多い。



カジュアルな雰囲気の内、安心食材を使った料理が楽しめる。テーブル席のほか、個室もあり。



バイキング形式だから、種類豊富な料理が好きなだけ楽しめる。また、人気料理はレシピも公開している。

伊賀の里モクモク手づくりファーム直営のバイキングスタイルのレストラン。健康に気を使う人には、バランスの良い食べ方のアドバイスもしてくれる。「おいしさ」と安心の「両立」をテーマに、輸入物より国内産、国内産より県内産、県内産より地場産を目指し、地場地食運動とスローフードを推進しているお店だ。また、血液がサラサラになる

### のうじょうレストラン かせのぶどう

☎0593-81-0909

三重県鈴鹿市西条5-47 / 【昼】11時～15時(L.O14時)、【夜】18時～22時(L.O21時) / 水曜日定休 / カード不可 / テーブル120席 / 鈴鹿中央道路北側、スーパーマルヤス隣

山芋のもっちりステーキや、胃腸に優しいあざりと大根のあっさり煮など、旬の食材を使い健康にこだわったメニューが豊富なのも特徴だ。

## 農場レストラン 風の葡萄

三重県・鈴鹿市

農場直営の健康にいいバイキング

## 食工房 風土

宮城県・仙台市

ヘルシー&リーズナブルが魅力!

大学の食文化研究の一環として作られた食工房 風土。東北福祉大学構内というロケーションも面白い。宮城県色麻町の有機野菜や無農薬米、地元でとれた魚介類など、旬の食材を使った料理が中心。また健康志向の人には、肉や魚を一切使わないメニューも用意されている。洒落た和食器にセンスよく盛り込まれた料理は、目にも楽しい。



旬の素材をちよつとずつ懐石風にアレンジした旬彩膳1575円。

### しょくこうぼうふうど

☎022-717-3373

宮城県仙台市青葉区国見1-8-1 / 【昼】11時~14時【夜】14時~17時(17時以降は予約で営業) / 日祝定休 / カード不可 / カウンター18席、テーブル68席 / JR仙台駅よりバスで「東北福祉大学前」下車すぐ / 要予約



窓からは、大学構内や仙台市内が見える。



5/25まで、本誌持参の方にデザートとコーヒーをサービス。

## 鮭屋台

福岡県・岡垣町

海を臨む、新鮮魚介の鮭店



海に面しているカウンター席。この眺めが、いっそう鮭を旨くする。



とれた魚で内容が決まる「海におまかせコース」(12貫・魚のあら味噌汁付・2000円)。

### すしやたい

☎093-282-0031

福岡県遠賀郡岡垣町波津海岸 / 【昼】11時半~15時【夜】17時半~20時 / 水曜定休(祝日の場合は翌日) / カード不可 / カウンター10席 / JR九州・海老津駅よりバスで「波津海水浴場前」下車

玄界灘を眺めながら、その海で取れた魚介を使った鮭を食べる。そんな贅沢な楽しみ方ができるのが、この鮭屋台。

金太郎やヤリイカ、鯖など、ネタは近隣の海でとれた魚しか使わないのが、この店のこだわり。10席のカウンターのみのこぢんまりとした店ながら、抜群の鮮度とおいしさで文化人や業界人など、全国から食通が通う人気店である。

## 居酒屋 ながほり

大阪府・道頓堀

プロも絶賛する、厳選素材の創作和食

生産の現場を見て、納得した素材しか使わない。そんな大将のこだわりは、味わい豊かな料理に色濃く反映されている。人気の比内地鶏のつくねは、肉も卵も比内地鶏を100%使用したプロの料理人も大絶賛する旨さ。もちろん居酒屋だけに、酒の種類も豊富。大将自ら、蔵元に足を運び仕入れる酒は、ほかの店には置いてない稀少な酒も多い。



せせりを使った比内地鶏つくね焼780円、ふるふき大根400円

### いざかやながほり

☎06-6212-5856

大阪府大阪市中央区島之内2-6-5 / 【夜】17時~24時 / 日祝定休 / カード不可 / カウンター10席、テーブル6席 / 地下鉄長堀鶴見緑地線松屋町駅より徒歩8分



週末ともなると、カウンターには旨い酒と料理を求める客で満杯。

## クチーナ

沖縄県・名護市

沖縄素材とイタリアンの融合を楽しむ

ゴーヤを練り込んだ手打ちパスタ、マトウ鯛のポアレ、アンティパストの盛り合わせ。メニューはおまかせのみで4000円~。

東京やイタリアで修行を積んだシェフが「せっかく沖縄にある店だから」と、地元で採れたゴーヤやたんかん、田

イモなど、沖縄独特の素材をイタリアンにアレンジ。庭先で採れたフレッシュなハーブが、料理に彩りとアクセントを加えている。オーナー自らが漁港で仕入れる新鮮な魚介類にも注目! 看板がないので迷ったら店に電話が賢明だ。



アットホームな雰囲気のこぢんまりとした店内。居心地のよさも、魅力である。

### クチーナ

☎0980-53-4049

沖縄県名護市為又493-10 / 【夜】18時~22時半 / 日曜定休 / カード不可 / カウンター4席、テーブル席26席 / 名護ICから58号線を20分