

「おとな限定」
東京夜遊び最前線

日経おとなの

October
2008
No.87
680yen

10

ONでもOFFでも
好感度アップ
遊び時計は
仕事でも
モテる!

OFF

美食のプロ5人が選んだ
秋の極上
グルメは
これだ!

櫻井 寛
O系(初代)新幹線で行く
山陽新幹線
“こだま”
各駅停車の旅

好評連載中
沢木耕太郎
「OFF-ROAD」

おとな限定

東京夜遊び

最前線

ライブハウス、ディスコ復活、お忍びカラオケ
おとなディズニーからガールズバーまで

グルメはこれだ!

Les Gourmets

5 美食のプロ 5人が選ぶ

ミシュラン級から超B級グルメまで!
“美食のCIA”

わぐりたかし氏

Person 3

Takashi Waguri

放送作家

1961年、東京都生まれ。「スッキリ!!」(NTV系)、「たけしの誰でもピカソ」(TX系)など人気テレビ番組のタイトル命名多数。食と食メディアに関するジャーナリストの交流会「日本フードジャーナリスト会議」の代表も務める。「美食の王様」米栖けいの仕掛け人でもあり、ミシュラン三ツ星クラスからB級グルメまで世界中に幅広い情報網を持つ。

酒と牛肉には一家言あり
“肉食クイーン”

友田晶子さん

Person 2

Akiko Tomoda

ワインコーディネーター

1963年、福井県生まれ。仏ボルドーでワイン醸造を学び、帰国後にワイン輸入商社勤務を経て株式会社アッシュール・インターナショナルを設立。1997年、ワインアドバイザー全国選手権大会で女性最高の3位入賞。焼酎アドバイザー、啤酒師の資格も有し、プロアマ向けの飲食関連セミナーは分かりやすいと好評。著書に「いつのまにやらワインが職業」(新潮社)など。



世界の食事情を知り尽くした
“グルメ男爵”

右田圭司氏

Person 1

Keiji Miyata

料飲専門家団体連合会 理事長

1954年、山口県生まれ。世界150カ国に及ぶ酒類、食文化の調査に携わる。東洋大学学術奨励賞をはじめ内外での受賞多数。「明酒師」「焼酎アドバイザー」など料飲関係の資格を認定する日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会会長、及びNPO FBO理事長を務める。著書に「新訂 ソムリエ・マニュアル」(柴田書店)など。

秋の極上グ

“お取り寄せ”や“お持ち帰り”を利用しても
本当に旨いものが見つからない、とお嘆きの貴兄に——。
本特集では、内外の美食に精通した業界のプロ5人を招いて
この秋一番旨いものは何かを語り尽くす座談会を行った。
「秋の味覚は酒と合わせて」「流行りのブランド肉最高峰」、
さらには「女性受けする秋のスイーツ」をテーマに、
知る人ぞ知る、至福の秋グルメをご紹介します。

文/森田聡子、宮原香菜子、関根優子
写真/原田京子(人物)、下村 孝(商品)
料理/渡辺公子
スタイリング/山田正理

おふたりさまもお任せ
“お取り寄せ向上委員長”
葉石かおりさん

Kaori Hashi

Person 4

エッセイスト
1966年、東京都生まれ。ラジオキャスター、
女性週刊誌記者を経てフリーに。「おひとり
さま向上委員会」代表を務めた際には、お
ひとりさまブームを巻き起こした。嗜酒師、
焼酎アドバイザーの資格を生かした酒や食
のエッセイが人気。月の半分を京都で過ごし、
京都事情にも詳しい。近著に「女嗜酒師
とソムリエルが選ぶ今宵最高の一本」(集
英社be文庫)、携帯小説「酒家」が好評。

究極の
取り寄せネットを運営
“食いしん坊社長”
萩原章史氏

Akifumi Hagiwara

Person 5
〔株〕食文化 代表取締役
1962年、静岡県生まれ。大学卒業後大手
ゼネコンに入社し、中国、北米を中心に13
年に及ぶ海外勤務を経験。土地土地の食文
化に触れ、各国料理に精通する。帰国後に
株式会社食文化を設立し、うまいもんドット
コムを開業。パソコンを使えない職人肌の
生産者にネット通販の道を開いた。“うまい
もん”発掘のため、この秋も連日、全国を
飛び回る。

品評会出品用に仕込んだ「荒走り」

仕込み水はもちろん、家で使うすべての水に白神山系の湧水をふんだんに使用している「白源醸造元」。「荒走り」とは、搾り機を使わずに酒を入れた袋を吊りし、一番初めに滴り落ちた部分のことで、後の部分よりも若干濁っているが、爽やかな香りとコクのあるふくらみが特徴。品評会出品用に特別に仕込まれた白源の最高峰だ。

Part 1

秋の味覚は酒と合わせて

吾兵衛揃いの美食のプロたち。秋の味覚は、それに合う酒と一緒に取り寄せるのが定番だとか。今宵はプロの薦める美食と酒のマリアージュを楽しもう。

萩原 まさに今、旬の味覚といえば鮎。仕事柄、日本中の川という川の食べていますけど、秋田県の阿仁川の鮎は別格ですね。ここは、あの「またぎ」の発祥の地。米代川の上流なんですけど、溪谷になっていて、実に立派な鮎が獲れるんです。ただ、それを釣るのが大変で（笑）。阿仁川の鮎というのは物凄く当たりが強い。野生的なんです。そういう鮎だから、焼いても全然崩れない。**薬石** 身がキユツとなくなって？**わぐり** 筋肉系。ですね。腹が割れてそう。**萩原** この鮎を初めて見たらびっくりしますよ。どうして流通していないかという、旨いので地元の人が自分たちだけで食べちゃう（笑）。**薬石** 萩原さんのところでお取り寄せができるんですね？ どういう状態で届くんですか？**萩原** 地下水で大きな氷の板を作っ



ふたりの距離をぐっと縮める炭火焼き
鮎のイメージを覆す“筋肉質の鮎”には
コク・旨み・キレを備えた品評会酒を

“食いしん坊社長”
萩原氏推薦

鮎は鮮度が命、
地下水で作った
氷の板に載って
届くんです

秋田県 阿仁川の上流域で獲れた

天然鮎 活メ

秋田県 白瀑醸造元 大吟醸 生原酒

袋吊り荒走り



A



B

A 阿仁川の上流域で獲れた天然鮎
活メ 5尾セット(板氷付き)
(1尾100g以上)8000円(送料一律1500円)

B 品評会用限定仕込み
「大吟醸 生原酒 袋吊り荒走り」
720ml4200円(送料別途)

A B 共に

注文方法/ネット
支払い方法/銀行振込、郵便振込、代金引換、
クレジットカード

うまいもんどットコム

問い合わせは
support@umai-mon.com
(うまいもんどットコムサポート)
http://www.umai-mon.com/

鮎釣り歴25年の名人が釣った上物

秋田県の北部を流れる阿仁川は、ほとんど生活排水の入らない清流として知られる。物に上流は、森と深い渓谷と急峻な岩壁に覆われ人川も困難だが、そこで獲れる鮎は、姿、香り、肉のり、味、どれを取っても一級品といわれている。活締めで届く阿仁川上流域の鮎は、鮎釣り歴25年以上の太田松寿氏が釣った1尾100g以上の上物だ。

で、その上に鮎を置いてから、パツ

ケージして送ります。ですから、家

に着いた時、箱を開けると氷の上に

鮎が横たわっているという……。

右田 それは洒落てるな。

わぐり 鮎っていえば、皆さんは頭

と尾、どっちから食べます？

萩原 解禁直後のちっちゃいうちは、

北大路魯山人も言ってますけど、頭

から食う方が旨いらしい。ただ、9

月になると骨が太くなってくるので、

さすがに頭骨は……。

右田 時期によるんだよね。

友田 焼き方もありますよね。

右田 実は僕、鮎は苦手だったんだ

けど、料亭の青柳に行ってから好き

になった。小山裕久さんは鮎を焼く

だけのために300万円で火鉢をこ

さえした人。で、僕に言うわけよ。

「要するに料理っていうのは高くつ

くんだよ」って(笑)。腹から焼い

て脂が出てきたところをひっくり返

して、頭の方に脂を回して、唐揚げ

みたいに焼いてますよ。

友田 そうそう、頭焼きますね。あ

れだけきっちり焼くから美味しい。

葉石 阿仁川の鮎は、調理法として

は何か一番いいんですか？

萩原 定番は塩焼きですね。

葉石 おうちで上手に焼くにはどう

やって焼いたらいいんでしょう？

萩原 まずは鮮度ですね。ともかく

早いうちに。
葉石 例えば、塩なんかもこだわ



天然素材のみで作る芳醇な味
保存料や着色料、甘味料など添加物を一切使用せず、天然素材のみで醸造したオリジナルの紹興酒も、2008年モンドセレクション金賞受賞作。10年、20年、30年の3種類がある。「世界一のソムリエ」といわれるエノテカ・ピンキオーリ氏も絶賛、「冷やして大きなグラスで飲むべし」とアドバイスしている。オリジナルボックス入りなので、贈答用にも。

炭火で手焼きした極上の叉焼
9月1日から銀座スワロフスキービルに移転オープンした、「福臨門に並ぶ本格的な中国料理」と食通の間で話題の「銀座 飛雁閣」。お店でも前菜や炒飯に使われる「黒豚叉焼肉」は、2008年モンドセレクションで金賞を受賞した逸品だ。極上の薩摩黒豚を肩ロースに限定して使用し、タレに漬けた後、職人が炭火で手焼きしている。特筆すべきは独特の甘みと軟らかさ。しっかりと味付けされているのに後味は不思議とさっぱり。

Part 1

秋の味覚は酒と合わせて

つた方がいいとか？

萩原 そうですね。どんなものでもいいですけど、塩をかけて余り長く置かないことですね。脱水してしま

うので。塩をしたら早めに焼いて、

表面についている塩を舐めながらち

びちびやる。石のプレートで焼くのも

いい。鮎の自然な脂で焼けるんです

よ。そして、鮎魚醬（鮎だけで作

った魚醬）を塗る。そうすると、鮎

魚醬が皮について香ばしくなる。

薬石 それは知りませんでした。新

しい鮎の食べ方ですね。鮎魚醬はど

こで手に入れるんですか？

萩原 大分県の日田ですね。

薬石 では、この鮎に合わせてお酒

ってどんな感じでしょうか？

萩原 インパクトがある鮎なので、

お酒はかなりパンチのあるものでも

大丈夫。特に阿仁川の鮎のワタは、

独特な苦みだけじゃなく、深みがあ

る。やっぱり昔の差だと言ってま

したね。そこに僕を連れていってく

たのは、もう40年も日本中の河川を

回って、居着いちゃったのが阿仁川

だという鮎専門の釣り人なんです。

薬石 だからこの白濁醸造元の生原

酒と合わせる。度数が高くて、イガッ

と来るインパクトが凄くいいと？

右田 これだけインパクトのある酒

と合うと思ったら、凄く鮎だよな。

萩原 ウルカを作っても、やっぱり

全然味が違うんですよ。

右田 一般的な鮎はあんまり味がな

東京都 銀座 飛雁閣

薩摩極上黒豚叉焼肉



東京都 銀座 飛雁閣

飛雁雅酒30年

今秋移転オープンした銀座の中華の新名店
肉厚の黒豚叉焼と秘伝の30年紹興酒を
自宅でまったりとじっくりいただく至福の時間



A



B

A 薩摩極上黒豚叉焼肉
500g5250円 (送料別途)

B 飛雁雅酒30年
500ml6万3000円 (送料別途)

A B 共に

注文方法 / 電話、FAX、ネット
支払い方法 / 銀行振込、郵便為替、代金引換、
クレジットカード

銀座 飛雁閣

東京都中央区銀座8-9-15 JEWEL BOX GINZA9階
☎03-3572-7111 FAX03-3572-7112
受付 / 12時~22時 無休
<http://www.higankaku.com/>



いので、酒の味が強いと負けちゃう
んだげだね。

葉石 さて、次は……。

友田 個人的に、この飛雁閣の黒豚

叉焼肉と紹興酒に惹かれるんですが。

わぐり 今、話題の店ですよ。銀座

の完全予約制の高級中華。

友田 オープンしたてなんですか？

広告出てましたよね。「福臨門を超

える」と、わぐりさんが仰ってるの

が気になって。

わぐり 理由は簡単なんですよね。

福臨門にいた料理人が3人、こっち

に移ってるんですよ。

友田 やつぱり。辞めたと伺いました。

わぐり この店、オープンは一昨年

末なんですけど、9月に銀座のスワ

ロフスキービルに移転したんです。

ももとは、僕の担当している番組

で紹介しましてね。中国から来た20

代の女の子が、とっても美味しい小

籠包を作って……。

友田 姉妹の？

わぐり そう、姉妹の。

友田 見た見た。上海の方でしょう。

わぐり 日本にやってきて、小籠包

だけで14億円を稼ぎ出して大金持ち

になったというサクセスストーリー。

葉石 小籠包御殿ができそう。

わぐり その姉妹がやっている店な

んです。「福臨門を超える」ですから、

味は中華の頂点。しかも、とにかく

食材にこだわっていて、叉焼の黒豚

も最近では自分のところで飼育し始め



コクがあるのに飲みやすい

地元の名水「南紀白浜 富田の水」を仕込み水に使用した地ビール。アメリカで醸造技術を学んだ眞鍋兄弟が作り出すのは、麦芽100%、発酵方法とアロマホップにこだわった、コクがあるのにすっきりと飲みやすく、ほのかにホップが香る極上品。世界最高級のアロマホップ、チェコのザーツを使用したちょっとスパイシーな「アメリカンウィート」と、フローラルなアロマホップ・カスケードなどを使用した「パールエール」の2種類がある。



山口県 みどりや

見島牛ビーフジャーキー

和歌山県 南紀白浜ナギサビール

ナギサビール

Part 1

秋の味覚は酒と合わせて

たと聞いています。紹興酒も保存料などは無添加で。

薬石 この紹興酒？

わぐり 僕、紹興酒飲むと頭痛くなるんですよ。でも、これだけは結構イケちゃうんです。

右田 今の紹興酒っていうのは、日本酒よりもっと基準が厳しい。紹興酒って4つのお酒をブレンドして出すんですけど、本来は「加飯酒」といって、それを熟成させて、何十年も置くわけですよ。そのまま飲むと、美味しいですよ。酸味もあって、甘と酸のバランスがよくて。だけど、大抵は増量してわーっと詰めちゃうわけよ。高く売れないからね。その点、ここのは本物じゃないですか。日本に入っているのは、せいぜい2〜3種類ですからね。

薬石 この見島牛ビーフジャーキーも美味しそうですね。

わぐり 山口県の絶海の孤島に生息する牛で、天然記念物にも指定されている見島牛のジャーキーなんです。島では天然記念物なので、島外で屠殺した雄が月に1頭くらいのペースで出荷されるんですけど……。

萩原 元祖和牛、ですね。見島牛にアングス種とかを掛け合わせたのが日本の黒毛和牛ですから。

わぐり そのお肉が減茶苦茶高いんですよ。ロースが1枚1万5000円とか。しかも、特級レストラン1軒くらいでしか扱っていない。それ

A 見島牛ビーフジャーキー
約50g1500円(送料別途)



注文方法/ネット
支払い方法/銀行振込、郵便振込、代金引換、クレジットカード

うまいもんどットコム
問い合わせはsupport@umai-mon.com(うまいもんどットコム サポート)
http://www.umai-mon.com/

B 南紀白浜ナギサビール7本ギフトパッケージ
330ml×7本3150円(送料別途)



注文方法/店頭販売、ネット
支払い方法/銀行振込、郵便振込、コンビニ支払い、代金引換、クレジットカード、電子決済各種

ナギサビール
和歌山県西牟婁郡白浜町1197-18
☎0739-43-7386 FAX0739-42-3635
受付/9時~18時 水休
http://www.rakuten.ne.jp/gold/nagisa/

“天然記念物牛”ジャーキーの驚異的な軟らかさ
禁酒法時代の密造ビールを思わせる
味わいとコクのアメリカンビールは秋こそ旨い



和牛の旨みを凝縮した逸品

和牛のルーツとして国の天然記念物に指定されているのが、山口県萩市の西北に浮かぶ孤島、見島に生息する「見島牛」。現在、見島牛保存会の7戸の農家により約80頭が保護、飼育されている。食用にされるのは、主として去勢された雄牛。ただし、その数、年間12~13頭と非常に希少なものである。昔ながらの和牛の風味と旨みが凝縮した濃厚な味わえ、ビーフジャーキーでも十分に肉の味が堪能できる。

に比べると、ビーフジャーキーはかなり割安です。

葉石 1500円。どれくらい入っているんですか？

わぐり 50g。手のひらの半分くらいの切れた端が2つ入ってます。ビーフジャーキーというと、20~30年前の海外ロケ土産の定番だったけど、全然美味しくないというか。でも、これは全然違う。

萩原 しっかりとってます。

わぐり なんで萩原さんが詳しいかという、生みの親らしいんですよ。

萩原 うちで見島牛を扱っていませんけど、牛のモモ肉って売れない部位なんです。その頃は他の牛の肉でビーフジャーキーを作っていたんです。見島牛(けんらんぎゅう)という牛なんです。

わぐり 見島牛って、その見島牛とホルスタインを交配した牛でしょ？

萩原 そうです。だったら、見島牛もビーフジャーキーにしちゃえばいいんじゃないか、と。

葉石 味付けはどんな風によ？

萩原 醤油とお酒で和風に。

わぐり 辛くなって、ちよつとしたり系ですね。

萩原 ジュシーなサラミという感じかな。

葉石 美味しそうですね。

友田 ビーフジャーキーで軟らかいのって、なかなかないですよ。

わぐり これは1500円でたっぷ

思わず蕪蓄を傾けたくなる幻の明太子
一粒一粒が自己主張するので
蒸留ガスを含む強い焼酎にも負けていない

厳選した真子を、無添加の調味料を加えた「漬け込み出汁」の中に漬け込み、辛子は最後に振りかけるだけ、という独自の製法で、辛さよりも舌の上で粒が跳ねるようなプチプチの食感や、醗酵と利尻の昆布の出汁の旨みを際立たせている。明太子の概念を覆す逸品。鹿児島県「大石酒造」の「がんこ焼酎屋」は、蒸留した焼酎をそのまま瓶詰めしているためアルコール度数は40度前後。蒸留ガスをあえて残し、個性を際立たせている。



A あき津「天」究極の明太子
1万8900円(送料別)

注文方法/店頭販売、電話、FAX、ネット
支払い方法/銀行振込、郵便振込、代
金引換

ビー・アズ

福岡市東区香椎駅前3-19-10
☎092-672-6005 FAX092-672-6006
受付/9時~17時 日・祝休
<http://www.akizu.co.jp/>

B 大石酒造
「がんこ焼酎屋ヌーボー41.5度」
(毎年10月と11月に限定発売)
720ml17000円(送料別途)

注文方法/店頭販売、電話、FAX、ネット
支払い方法/銀行振込、コンビニ支払い、
代金引換、クレジットカード

中屋

神奈川県伊勢原市板戸391
☎0463-95-0556 FAX0463-96-5009
受付/8時半~20時 木休
<http://www.umaisake.net/>

「美食のCIA」
わぐり氏推薦
真っ赤で辛い
明太子は「偽物」
このピリツと感が
本当の明太子

福岡県 あき津

「天」究極の明太子

鹿児島県 大石酒造

がんこ焼酎屋
ヌーボー41.5度



Part 1

秋の味覚は酒と合わせて

り蕪蓄詰れますから、いいですよ。
萩原 〆押さえてごころ〆満載ですが、盛り上がりそうですね。
友田 ビーフジャーキーはカリッと焼いても美味しいんですよ。胡椒をかけて。スパイスと香ばしさが増して、また違った味を楽しめる。
葉石 黒胡椒の粗挽きなんかをかけても美味しそうですね。
わぐり ビールにびったりでしょ？このナギサビールってね、ホップにこだわりのあるんです。暑い夏よりも、この時期にじっくり飲みたい本格派の地ビールなんですよね。
葉石 わぐりさんご推薦のがんこ焼酎屋も季節的にびったり。毎年10月と11月だけという。
わぐり ヌーボーはね。焼酎はそれ以外の時期でも売ってますよ。売ってるんだけど、数が少ないんですよ。
葉石 年間どれくらい？
わぐり 3000本。
葉石 それは希少価値ですね。アテの明太子「天」も結構いいお値段。
わぐり どっちも人が面白いんですよ、作っている人が。僕は割にそういうので決めちゃう方なので。
右田 それは大事ですよ。人によりますよ、旨いものというの。
わぐり ヌーボーの大石酒造さんは、もともと技術屋さんなんです。昔のかぶと釜式蒸留機を、いろいろな文献を集めて調べたりして復元したんです。2年くらい、他の仕事もせ

山口県 さくら
山口県産とらふぐ皮盛り

山口県 村重酒造

「金冠黒松」純米酒



A 山口県産とらふぐ皮盛り
40g480円(送料別途)
1万500円以上送料無料

注文方法/電話、FAX、ネット
支払い方法/銀行振込、コンビニ支払い、代金引換、クレジットカード

きらく
山口県長門市仙崎4137-3
☎0837-26-1235 FAX0837-26-3850
受付/9時~20時、土曜9時~12時 日・祝休
<http://www.rakuten.co.jp/kiraku-senzaki/>

B 「金冠黒松」純米酒
720ml1312円(送料別途)
7500円以上送料無料

注文方法/電話、FAX、ネット
支払い方法/代金引換

村重酒造
山口県岩国市御庄5-101-1
☎0827-46-1111 FAX0827-46-1117
受付/8時~17時 土休(月により変更)
<http://www.kinkan-kuromatsu.jp/>

山口県仙崎漁港で仲買と魚介専門店を営む「きらく」のとらふぐは、「エサもすべて天然の国産のみ。活締めなので味も別格」(同店)。しかも、地元の養殖業者から直接仕入れる分、リーズナブルだ。皮のみの取り寄せもできる。村重酒造は、早い時期から山田錦を取り入れたたり、軟水と硬水の2種類の水を酒質に応じて使い分ける山口県岩国の産元。数々のコンクールで金賞も受賞。純米酒の麴米には兵庫県特A地区の山田錦を使用し、錦川の伏流水で仕込んでいる。

ふぐ談義で酒と会話が進む秋の宵
山口の本格純米を軽く爛して
ツウ好みの“とらふぐ皮”を心ゆくまで

「グルメ男爵」
右田氏推薦

酒の肴なら
ふぐの身より皮、
この店は皮だけ
取り寄せできます

ずに試行錯誤を重ねた末に……。

葉石 なるほど。じゃ、幻の高級辛子明太子の方は？

わぐり こっちはコンビニエーター屋さん。博多では知られた食通だったらしい。それが東京に来た時に、東京で売ってる明太子を見てびっくりしたというんですよ。

葉石 どういうところですか？

わぐり まず赤過ぎる。それと辛過ぎる。「俺が本物の明太子を作ったやう」と発奮し、しまいには自分の会社を譲って、小料理屋作って。その間も2年くらい明太子を研究してお客に出して反応を見ながら、ついに完成した。挙げ句、小料理屋も人にあげちゃって、今は明太子屋専業。

葉石 面白い方ですね。味は？

わぐり もともと明太子というのは漬け汁に漬けるんだけど、ここは汁に辛子を入れない。漬け汁は2日くらい上げてから、辛子をかける。だから、本当にふっくらとした柔らかな味なんです。食べる時にちよつとピリツと来る。今はほとんど、最初から漬け汁に辛子を入れるんですよ。それで辛くなる。だから同じ辛さでも、ここは違うんです。

葉石 焼酎と合いそうですね。

わぐり 普通の明太子に慣れた方には、ちよつと優しい感じがするかもしれない。それを、このがんこな焼酎が後押ししてくれる感じかな。

右田 酒に合うといえは、この季節



手軽に買える家庭用パックも

「はなおか」は、揚州名物・焼あなご専門の有名店。天然の穴子を頭をつけたまま串打ちして、あっさりと言はしく焼き上げるのが揚州流。水揚げされた穴子はいけすで一晩活かし、元の元気な状態に戻したところで、職人の手で開き、吟味される。添加物は一切なし。同封のタレもすっきりした甘口でおいしいが、そのまま山葵でさっぱりいただくのもいい。道物用のほかに、自宅用のお徳用もある。紙かき切ってお茶漬けにしても。



A



B

A 焼あなご特上 (道物用)
3串5250円 (送料別途)

注文方法 / 電話、FAX (ホームページから注文用紙をダウンロード)
支払い方法 / 郵便振込、代金引換

焼あなごのはなおか

兵庫県姫路市飾磨区須加260番地
☎079-234-3452 FAX079-233-1424
受付 / 8時~17時 水休
<http://www.yakimago-hanaoka.com/>

B 「五橋」純米酒 復刻版 木桶造り
(季節品・限定品)
720ml 2100円 (送料別途)

注文方法 / 店頭販売、電話、FAX (ホームページから注文用紙をダウンロード)、ネット
支払い方法 / 銀行振込、郵便振込、代金引換、クレジットカード

酒井酒造

山口県岩国市中津町1-1-31
☎0827-21-2177 FAX0827-21-5372
受付 / 8時~17時 土・日・祝休
<http://www.gokyo-sake.co.jp/>

Part I

秋の味覚は酒と合わせて



忘れちゃいけないのがふぐでしょう。秀逸はふぐ皮。僕なんか、身より皮です。酒の肴の時は皮の方が美味しい。あんまりお腹が膨れないから、ずっと飲んでいられるし。天然もののふぐ皮に、紅葉おろしとあさつき。これが一番。山口ではあさつきじゃなくて鴨頭(こうとう) ねぎだけ。萩原 腹の薄皮も絶品です。ね。

右田 皮系は旨いですよ。

薬石 どういうお酒がいいですかね。ふぐ皮だと、あまり個性的じゃない方がいいような気がしますね。

右田 食べ方によるんですけど、タレで食べた場合と紅葉おろしで食べた場合とで違うんですよ。僕は「紅葉おろし派」なので、「金冠黒松」の純米酒をぬる燗にしたりして。それとふぐ皮なら、これはもう、底なしに飲めますよ。

薬石 飲めると思っています。温めることで花が咲きますよね、本当に。

右田 季節というか、秋のイメージというのがあるんだろうけど、僕はね、この焼あなごもお薦めなんだ。この店が旨いんだよ。

薬石 「はなおか」ですね。

右田 姫路に飾磨(しかまき) 港という漁港があって、そのすぐそばで漁師みたいな親父さんがひとり焼いている。間口の狭い、小さな店で。今日、初めてホームページを見て、「しっかり商売してるじゃないか!」とびっくりしたよ(笑)。

原点に戻った本格木桶の酒造り

山口県岩国といえは錦帯橋。山口が誇る清流、錦川に架かるこの橋の名を冠した、明治4年創業の蔵元。その酒は錦川伏流水の軟水仕込み特有のソフトで香り高い酒質を特徴とし、山口を代表する銘柄として知られる。2007年から、原点に戻った本格的な木桶での日本酒造りに取り組み、「復刻版 木桶造り」が誕生。創業当時の精米歩合などにより造られた逸品は、たくましさど優しさどを兼ね備えた味わいの中に、ふくよかに広がる木香が湛らない。

兵庫県 焼あなごのはなおか 焼あなご特上

山口県 酒井酒造

「五橋」純米酒 復刻版 木桶造り

祝いの食卓を彩るゴージャスな穴子
瀬戸内流の表面がパリッとした焼き加減が
樽香のする深みある酒と絶妙な相性

「グルメ男爵」
右田氏推薦

関東では食べられない
直火でカリッと焼いた
焼上の穴子

葉石 じゃ、本当に知る人ぞ知る、みたいなの？

右田 そう。ここは本当に穴子しかないのよ。家内の実家が近いので、よくお遣い物に頼んでたんだけど、箱入りの進物用もあって。

葉石 専門店なんですね。萩原さんは、こちらをご存じなんですか？

萩原 ええ、あの辺りには何軒かこういう店があるんです。

右田 関東ではマイナーですよ。

葉石 仰る通り、首都圏に穴子専門店ってなかなかないですよ。

萩原 穴子は瀬戸内名物ですからね。

右田 東京では1軒、穴子の専門店を知っているけど、これがちつとも旨くない。関東の人は穴子をふっくら煮上げたりするでしょう？ それやると美味しくないんだよ。もう、いきなり直火で焼いてしまわないと。

葉石 「はなおか」の焼あなごも直火で、完全に焼いているわけですね。

わぐり 瀬戸内や関西では、穴子の寿司というの、ふつからじゃなくて、そういう直火で焼いたのが載っかってるんですか？

友田 割とカリッと焼いてますよね。磯もそうですが。

右田 握りじゃないですからね。

友田 押し寿司。

右田 なれ寿司のように置いてあるか、一本にして寿司飯の上に載っけるか、という感じかな。

萩原 兵庫県、岡山県、広島県から

“肉食クイーン”
友田さん推薦

脂の乗ったへしこは
芯のしっかりした
ひやおろしに
合うんです

福井県 竹扇

へしこ美人「鯖のお刺身」

福井県 南部酒造場 花垣

純米「ひやおろし 米しずく」



スモークサーモンのような香り

新鮮な魚を塩漬にし、さらに糖漬にして1年以上熟成させた「へしこ」は、若狭地方の郷土料理。「へしこ」には塩辛いものも多い中、「竹扇」のものはちょうどいい塩梅で、スモークサーモンを思わせる香りも。そもそもこちらは地元の人気が絶えず、店のメニューだった「へしこ」が、好評のあまり販売するに至ったのだとか。丸ごと1尾のタイプもあるが、刺身で食べるならこちらが便利。このほか、イカのへしこもある。

Part 1

秋の味覚は酒と合わせて

いまではそういう食べ方をしますね。
友田 やっぱり食文化が全然違うんですからね。

葉石 穴子を直火で焼くとどう違うんですか？ やっぱりピシッと締まった感じ？ 生臭さとか、逆じゃないんですかね。

右田 あんまりない。でも、穴子自体、生臭いからね。それが旨いから酒に合うんだよ。

葉石 どういったお酒に合わせて？

右田 タレが甘いから、瀬戸内の甘い酒だよ。ね。「甘い酒」っていう言い方悪いかもしれないけど、そもそも、「辛い酒」なんてない。辛口の日本酒って、「焼酎混ぜただけだろう」って場合もあるし。日本酒の生産量の9割が醸造用アルコールを添加した酒のわけだから。この焼あなごに合わせるなら純米酒だろうな。僕、山口県出身なんで、ここはやっぱり「五橋」かな。

葉石 「五橋」の純米酒がおすすめですね？

右田 お薦めというか、慣れてるんだよね。もちろん、福井県辺りの酒も合いそう。福井は単体で飲んでも美味しい酒がいっぱいあるよね。水もいから。湧き水で。

葉石 そうですか。友田さんがちょうど、福井県の「花垣」を薦めていらっしやいましたね。純米「ひやおろし 米しずく」と、へしこ美人「鯖のお刺身」ということですか。

まろやかに変身したひやおろし

日本名水百選にも選ばれた水どころ・越前大野。北陸の城下町にある「南部酒造場」は、享保18年創業の老舗蔵。地下から汲み上げる名水を仕込み水に、地元篤農家のJAS有機米を酒米に使用した酒造りなどにも取り組んでいる。寒造りの新酒が夏季の熟成を経て円熟味を増し、まろやかに変身した「ひやおろし」は、旨みの乗った秋の味覚との相性も抜群。熟成による風味をそのまま味わうなら、冷やが、またはぬる燗で。

若狭の人気焼肉屋が漬ける“へしこ”は
塩を控えた上品な味わいの絶品
名醸蔵の“ひやおろし”があれば幸せ



A へしこ美人「鯖のお刺身」 1000円(送料別途)

注文方法/店頭販売、電話、FAX
支払い方法/銀行振込

竹扇

福井県丹生郡越前町小曾原24-32
☎&FAX0778-32-2738
受付/10時~14時、17時~22時 月休(祝
日の場合は翌日休)



B 純米「ひやおろし 米しずく」

(9月初旬発売開始予定)
720ml 1315円(送料別途)

注文方法/FAX、ネット
支払い方法/銀行振込、代金引換、クレジットカード

南部酒造場

福井県大野市元町6-10
☎0779-65-8700 FAX0779-65-1986
受付/8時半~18時 無休
<http://www.hanagaki.co.jp/>

友田 「花垣」の南部酒造場がある大野はまさに湧き水の里。スポンジの上に生活しているみたいなものなんです。へしこも福井県の名産で、要は鯖の糠漬けなんですけれども、生でもイケるし、焼いてもイケるし、お茶漬けにもイケる。旨みが凝縮した食べ物で、おまけに糠は体にいいし、ビタミンもあるから、いわば、おとなの健康食なんです。
薬石 名産品だけにいろいろ出ていると思うんですが、「ここのが美味しい」というのはありますか？
友田 竹扇が美味しいです。竹扇って、地元で人気の焼肉屋さんなんです。その焼肉屋さんの人気メニューがへしこなの。ここはノルウェー産の鯖を使っているんですが、脂が乗っていて。個人的には、身がキチキチとした若狭の鯖のへしこも食べていたのですが、最近はお店に少ないんですよ。
萩原 水温の関係で、福井県では鯖の水揚げ高がかなり減っているみたいですね。
薬石 以前は「鯖街道」といわれてましたが、今や、貴重な存在になってしまったんですね。へしこというと、乳酸の塊というか、発酵の塊みたいな感じじゃないですか。友田さんがそれに花垣の純米「ひやおろし 米しずく」を合わせた理由は？
友田 「ひやおろし」は寒造りした後、ひと夏熟成させることによって



A 丹波あじわいどり 鳥ハム(スライス)
150g630円(送料別途)

注文方法/店頭販売、ネット
支払い方法/銀行振込、郵便振込、代金
引換、クレジットカード

京都・錦市場 鳥清

京都市中京区錦小路通富小路西入東魚
屋町186

☎075-221-1819 FAX075-211-8684

受付/8時~17時半 水休

http://www.rakuten.co.jp/nishikitorisei/

B 「蒼空」純米熟成酒

500ml1750円(送料別途)

注文方法/店頭販売、ネット
支払い方法/銀行振込、代金引換

藤岡酒造

京都市伏見区今町672-1

☎075-611-4666 FAX075-611-4343

受付/11時半~18時半 水休

http://www.sookuu.net

京都・錦市場にある「鳥清」は創業90年の鳥肉専門
店。ジューシーな「丹波あじわいどり」の胸肉
で作る鳥ハムは、しっかりした歯応えと甘みが
生きたあっさり味。黒胡椒や山葵醤油、柚子胡
椒をプラスすれば、日本酒のアテにもびたりと
来る。古酒ならではの米の旨みをしっかり感じ
るリッチでまろやかな味わいの食中酒、「藤岡
酒造」の「蒼空」純米熟成酒と合わせたい。純米
酒のみにこだわる蔵元らしく、米の味がしっか
りと感じられる。

錦の鳥専門店のハムはさらに上質
まろやかな食中酒と合わせれば
いくらでもペロリといけてしまいそう

京都府 鳥清 丹波あじわいどり 鳥ハム

京都府 藤岡酒造

「蒼空」純米熟成酒

「お取り寄せ
向上委員長」
葉石さん推薦

錦市場に行きつい
買ってしまおう鳥ハム、
味わうほどに旨みを
増すんです



Part 1

秋の味覚は酒と合わせて



旨みが増した円熟の秋酒。脂の乗っ
たへしこにも負けていないんです。
「花垣」自体がしっかりと芯があっ
て、まろみもあって、エレガントな
コクを楽しめるお酒ですしね。
葉石 さすが。一杯やりたくなりま
すね。日本酒つながりで私がお薦め
したいのは、京都の藤岡酒造「蒼
空」の純米熟成酒。
友田 古酒ですね？
葉石 温度管理をして熟成させた酒
なのでまろやか。蔵元も言ってます
が、究極の食中酒です。合わせた
のは、錦市場の鳥肉専門店・鳥清
の鳥ハム。噛むとじゅわ〜と肉汁
が溢れて、味わうほどに旨みを増す
というか……。軽く胡椒を振ったり、
柚子胡椒をつけても美味しいです。
「蒼空」の熟成感とハムのバランス
が絶妙なんですよ。聞くところによ
ると、「蒼空」の蔵元もこのハムの
ファンだそうです(笑)。

「食いしん坊社長」
萩原氏 推薦

ニューヨークの
最高のご馳走、
1ポンドステーキは
赤身豚の牛肉で

ペロリと食べられてしまう

濃厚な赤身

秋田県 大門商店

「かつの牛」の ニューヨークカット

秋田県
「かつの牛」のニューヨークカット
約500g6453円(送料別途)

注文方法/ネット
支払い方法/銀行振込、郵便振込、代
金引換、クレジットカード

うまいもんどットコム
問い合わせはsupport@umai-mon.com
(うまいもんどットコム サポート)
http://www.umai-mon.com/

年間50頭ほどしか流通せず、県外不出の牛といわれている、秋田県鹿角地方の短角牛「かつの牛」。短角牛とは、もともと塩を運ぶために使われていた牛で、主に北海道と東北地方で盛んに飼育されていた。そうた、ミネラル豊富な草原で放牧されて育つため、黒毛和牛にはない濃厚な旨み特徴。赤身の旨さが目目を集めている。薄く切って焼くと肉汁が出てバサバサになってしまうので、分厚いままじっくりと焼くのがコツ。

Part 2 流行りのブランド肉最高峰

玉石混交のブランド肉市場、だが素人目にはどれが旨いかわかりづらい。プロが突める「ポスト松阪牛」「ポストイペリコ豚」はまさしく“本物”の味わい。

萩原 僕が今、一番注目しているブランド肉が、秋田県の鹿角(かつの)の短角牛。僕は11年間、アメリカにいたんですが、凄く旨いといわれるステーキハウスで、霜降りじゃない、赤身のこんな分厚いサーロインステーキが、ドッカーンと出てくるんですよ。いわゆる、ニューヨークカット(1ポンドステーキ)というヤツですね。あの強烈な体験を思い出させてくれたのが、この短角牛。

葉石 わらじみたいな大きさ！

萩原 とにかく厚いんです。でも、塩胡椒の味付けだけで、ひたすら赤ワインが飲みちゃうんですよ。これが霜降りの黒毛和牛だったら、とても食べ切れないですよ。

葉石 くどくないから？

萩原 黒毛、褐色、無角、短角と和牛にもいろいろありますよね。中でも、この鹿角の短角牛は今、年間50頭くらい出回っているんですが、と



阿波牛の特徴は、肉に弾力があり、軟らかく、きめ細かく水分も少なくよく締まっていること。徳島のブランド牛・阿波牛を唯一、肥育から販売まで一貫して行うのが「阿波牛の藤原」。自らを「肉匠」と呼ぶ藤原店長の確かな目利きの下、最高級A5ランクの黒毛和牛のみを提供している。肉の甘さ、後味が驚くほどさっぱりとした脂、そして肉が噛まずとも口内でほどけて溶けていく、という究極の質が味わえる。

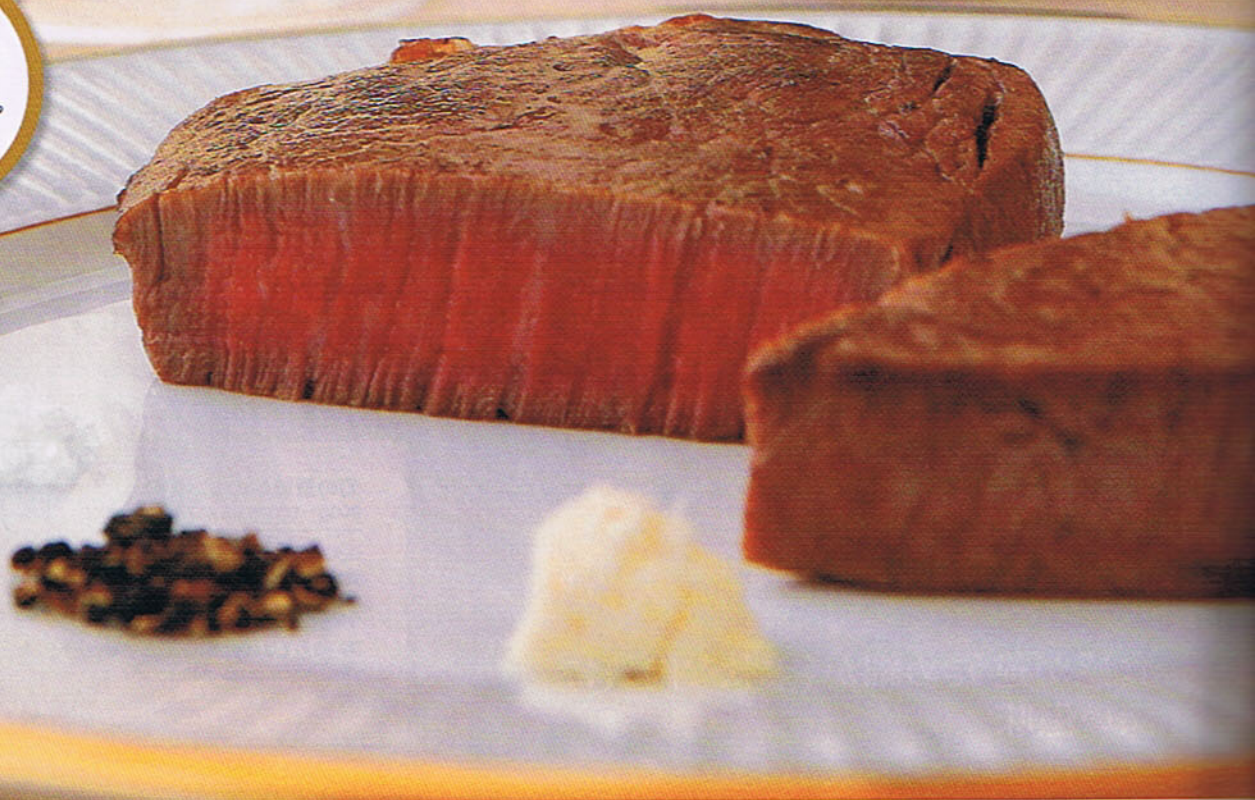
濃縮された肉の旨みと
群を抜く軟らかさ

徳島県 阿波牛の藤原

最高級「極み」ヘレステーキ シャトーブリアン

「肉食クイーン」
友田さん 推薦

繊細な旨みと
なめらかな口当たり、
いくらでも食べられる
愛しの「ヘレ」



最高級「極み」ヘレステーキ

(シャトーブリアン)

160g7140円(送料別途)

注文方法/店頭販売、電話、FAX、ネット
支払い方法/銀行振込、郵便振込、コン
ビニ支払い、代金引換、クレジットカード

阿波牛の藤原

徳島県板野郡松茂町広島字東裏3

☎088-699-2330 FAX088-699-5298

受付/9時~18時 日・祝休

<http://www.rakuten.co.jp/fujiwara>

1129/713702/

にかく旨いんです。僕らの年代にな
るともう、霜降りってそんなに食べ
たくないでしょう？ うちのお客さ
んも40代、50代が多いから、根強い
人気があるんです。

葉石 確かに、OFFの読者も、赤
身の方がお好みかもしれない。秋の
夜長にいいですよ。ワインをいた
だきながら、ガッツリと。

萩原 黒毛和牛だとそうはいかない。
わぐり、なんであんなに脂っぽくし
たんでしょうね？

萩原 時代に合わないと思えますけど。
右田 一口食べただけでも、少々の
赤ワインを飲んだところで流れてい
かない脂なんだよ。

萩原 その点、この鹿角の短角牛は
赤身が強く、放牧で大きくなる牛な
んですね。スジとか筋肉が凄いの
煮込みにするとか減茶苦茶コラーゲン
が多くて……。社員用の賄いで煮
込みにして食べさせると、男でも翌
日、肌が変わりますよ。

葉石 すべすべになるんですね。

萩原 これからは、オヤジにもコラ
ーゲンを、って(笑)。

葉石 アンチエイジングですね。友
田さんのお薦めも牛肉？

友田 私はお肉を一度に400gと
か600gとか普通に食べる。肉食
い女、なんですけれども……。

右田 えっ、そんなに食べるの？

友田 個人的にはブランドよりも部
位への思い入れが強く、いわゆる

信州黄金シャモ モモ、ムネ、ササミ各2枚
1kg2500円(送料別送)

注文方法/店頭販売、電話、FAX
支払い方法/代金引換

中島養鶏場

長野県松本市中山3194
☎FAX0263-86-9046
受付/10時~17時 日・祝休

その黄金色に輝く肉の色から、料理研究家の服部幸應氏が「信州黄金シャモ」と命名した長野県の地鶏。父親に「シャモ」を、母親に「名古屋種」を用いて、地鶏ならではの歯応えのある食感、ジューツと溢れる肉汁、そして噛むほどに増す豊かな風味という3拍子揃った肉質を実現。広い鶏舎でブロイラーの3倍の時間をかけてのびのびと育てられているので、アスリート然とした力強い味わいがある。アミノ酸の含有率が高いのも特徴。

長野県 中島養鶏場 信州黄金シャモ

“お取り寄せ
向上委員長”
葉石さん推薦
そこの鶏肉とは
食感が違う。
今まで出合った
最高の鶏肉です

食感が違うきめ細かく柔軟な肉質に
深い滋味

“食いしん坊社長”
萩原氏推薦

タンラバーに捧ぐ
豪快な丸ごとタン
業者も人手困難な
幻の逸品です

厚切りで歯応えを楽しみたい
超レアな逸品

岐阜県 古里精肉店

幻の飛騨牛のタン皮引き

皮をむいた飛騨牛の牛タンが丸々1本。特に、黒毛和牛のタンともなれば入手は超困難、まさに“幻の素材”といえるだろう。もちろん薄く切ったタン塩も美味だが、イチオシは、真ん中辺りを厚めに輪切りにした極上のタンステーキ。牛タンとはこんなに美味しいものだったのか！と驚くはずだ。また、先の細い場所や根元は串焼きやシチューにするなど、部位によって調理法を変え、素材の力を再認識するのも楽しい。

幻の飛騨牛のタン皮引き

900g~1100g 1万4175円(送料別送)

注文方法/ネット

支払い方法/銀行振込、郵便振込、代金引換、クレジットカード

うまいもんドットコム

問い合わせはsupport@umai-mon.com(うまいもんドットコム サポート)
http://www.umai-mon.com/

ヒレが、できればシャトーブリアンが好みです。赤身だけれども軟らかくて、というところが好きで。この阿波牛のシャトーブリアンは、繊細な旨みとなめらかな歯触りで、いくらでも胃に入っていくお肉。塩胡椒で炭火焼きというのが最高ですね。

葉石 友田さんも赤身派なんですわね。

友田 牛肉に関しては、霜降りよりは断然、赤身肉をお薦めしたいです。脂の甘みよりアミノ酸の旨みを感じていただきたい。肉好きとしては、萩原さん同様、「そろそろ霜降り信仰はやめようぜ」宣言をしたいところです(笑)。

萩原 黒毛和牛だしたら、このタンなんか、いいんじゃないでしょうか。皮をむいた飛騨牛のタンが丸々1本届くんです。薄切りにしてタン塩もいいし、真ん中辺りを贅沢に輪切りにしてタンステーキとか、先の細い部分や根元はタン串やタンシチューとか、いろいろ楽しめますよ。

葉石 いいですね。牛が続いたので、次は私から美味しい鶏と豚をご紹介したいですか？ 信州黄金シャモには上高地のホテル 白樺荘で出合いました。スモークと塩焼きをいただいたんですが、普通の鶏肉と全然、食感が違うんですよ。こう、プリプリッとして。鶏すきセットでオーダーすれば、3種類くらい部位が食べ比べられます。

わぐり これもお酒に合いそう。

バスク豚 ロースブロック

※今秋販売予定につき価格未定

注文方法/ネット

支払い方法/銀行振込、郵便振込、代金引換、クレジットカード

うまいもんどットコム

問い合わせはsupport@umai-mon.com(うまいもんどットコム サポート)

http://www.umai-mon.com/

アラン・デュカスからフランス料理界の一流シェフたちが「ポストイベリコ豚」と、最も注目するバスク豚。フランス・バスク地方の野山を駆け巡りながら、栗やどんぐり、ぶなの実など、季節ごとの恵みを食べ、12~14カ月以上と通常の3倍もの時間をかけてじっくり育成されるため、肉質も味も絶品と評判なのだ。一見多く感じる脂身も、食べてみると意外にあっさり。この脂が付け合わせの野菜に絡むと格別に旨い。

北海道 東洋肉店 フランス バスク豚 ロースブロック

“食いしん坊社長”
萩原氏推薦

クリーミーな
脂はやみつきになる、
知る人ぞ知る
ポストイベリコ豚

口の中でとろけるような極上の脂身

Part2

流行りのブランド肉最高峰



葉石 豚はルイビ豚という冗談みたいな名前ですけど、養豚の神様といわれる桑原康さんが生み出したブランドなんです。赤身の部分はギョツと締まって弾力があり、脂は融点が高く口の中でトロ〜ッと溶ける。これからの季節はしゃぶしゃぶがな。萩原 うちでバスク豚というのを扱ってるんですが、出荷のタイミングが12カ月から14カ月。イベリコ豚が16カ月ですが、結構長いんです。友田 バスクって、フランスとスペインの国境に近いバスク地方？ 萩原 ええ。イベリコ豚と同じように、木の实を食べて放し飼いで育てられて。脂の量が半端じゃないので、最初は皆、引くんですよ。でも、食べたすと「この脂がいい」ってなる。クリームみたいに柔らかな口当たりなんだけど、全然もたれない。友田 豚はやっぱ脂が大事だと。葉石 それと牛と違うところですね。

見目も味わいも美しい
芸術的なブランド豚

“お取り寄せ
向上委員長”
葉石さん推薦

冗談みたいな
名前ですけど
肉質の良さは
本物です



静岡県 花城畜産
ルイビ豚(LYB)
しゃぶしゃぶ用

豚肉の王様といわれるランドレース種、ヨークシャー種、パークシャー種を掛け合わせ、それぞれの頭文字(LYB)から命名された「ルイビ豚(とん)」は、豚の品種交配に関して世界的な権威である「豚博士」桑原康氏が生み出した新ブランド豚。富士農場サービス高原牧場でのみ飼育され、出荷頭数は年間わずか1000頭ほど。普通の豚の脂の融点が38℃であるのに対し、ルイビ豚は32℃とか。ふんわりとした食感と甘みが特徴で、脂肪もさっぱりしている。

「ルイビ豚(LYB)」しゃぶしゃぶ用

ロース肉、肩ロース肉100g各350円(送料950円) 8000円以上送料無料

注文方法/電話、FAX

支払い方法/代金引換

花城畜産

静岡市葵区城東町4-17

☎054-245-5525 FAX054-246-2409

受付/9時~18時 日・祝休 <http://www.hanashiro.co.jp/>

主に熊本を産地とする利平栗は、栗の中でも晩生で収穫量も少ないため、「幻の栗」といわれる品種。甘さが強く、ホクホクとした食感が特徴だ。そんな利平栗をふんだんに使った熊本の老舗珈琲店「岡田珈琲」特製の秋限定商品。パイに包まれたペーストは利平栗特有の濃厚な味。レモンの爽やかな酸味がアクセントになり、栗のほっこりした甘さを引き立てている。

“幻の栗”のペーストを
贅沢に練り込んだ肥後の名品

熊本県 岡田珈琲

利平栗のマロンパイ

“食いしん坊社長”
萩原氏推薦

幻の栗を
惜しみなく使う、
どこか懐かしい
マロンパイです

利平栗のマロンパイ
6個入り3150円(送料別途)

注文方法/ネット
支払い方法/銀行振込、郵便振込、代
金引換、クレジットカード

うまいもんドットコム
問い合わせはsupport@umai-mon.
com(うまいもんドットコム サポート)
http://www.umai-mon.com/

Part3

女性受けする秋のスイーツ

男性にとって意外とハードルが高いのが、女性を喜ばせるスイーツ選び。
美味かつ「高級」「希少」「かわいい」といった女心のツボを押さえた秋の銘菓が挙げられた。

チョコレート
ブランデー薫るパウンドと高級栗の
華麗なるハーモニー

京都府 仏蘭西菓子調進所 足立音衛門
栗のテリーヌ「天」

“美食のCIA”
わぐり氏推薦

1本1万円の
ゴージャスな
パウンドケーキは
官能的な味わい

丹波産の和栗とイタリア産の洋栗をふんだんに使ったパウンドケーキ。生地300gに対して栗の総量は400gだそう。フランス・ノルマンディー産の高品質発酵バター「ラ・ヴィエト」に希少なスペイン産マルコナ種のアーモンドパウダーや、讃岐・三谷家の手作り和三盆をプラスし、濃厚でしっとりした味わいに仕上げている。ほのかに香るブランデーも上品。1本1万円という値段も納得のクオリティだ。

栗のテリーヌ「天」
16cm1万円(送料無料)

注文方法/電話、FAX、ネット
支払い方法/銀行振込、代金引換、ク
レジットカード

仏蘭西焼菓子調進所
足立音衛門
京都府福知山市和久町334
☎0120-535-400
FAX0773-23-0643
受付/9時~19時 無休
http://www.otoemon.com/



生絹豆子郎
化粧箱(12本入り)1200円(送料別途)

注文方法/店頭販売、電話、FAX
支払い方法/郵便振込、代金引換

豆子郎
山口市大内御堀33
☎0120-21-5655 FAX083-922-6360
受付/9時~17時 無休(元日除く)
<http://www.toushirou.info>

山口県の名産・山口外郎をもとに、わらび粉とさらし餡を用いた独自の生地以小豆を配した「生絹豆子郎」。「生絹」と書いて「すずし」と読む。「生絹豆子郎」は、絹のようななめらかさ、プルプルとした独特の舌触りが特徴。大納言入りの小豆と、白小豆入りの抹茶の2種類がある。無添加なので消費期限は一両日中、秋には季節限定の「栗入り」も販売される(山口県内直営店の店頭のみ)。

山口県 豆子郎 生絹豆子郎

外郎の
概念を変えた
上質な
“絹の舌触り”

“グルメ男爵”
右田氏推薦
名古屋の
外郎とは
比べられない
別物の味

大きな栗を丸ごと包んだ 古都の“秋の風物詩”

京都府 鶴屋吉信 栗まる

その年の年号の焼き印が押された餡頭は、京都の老舗和菓子店「鶴屋吉信」の秋限定商品。つくね芋の香りが漂うさめめの細かい蜜餞(じょうよ)皮は厚めでふっくら。丸々1個入った栗は存在感があり、こし餡のざらりとした甘さと程よくマッチ。蜜餞餡頭は「食べるとその老舗のレベルが分かる」といわれるほど基本を問われる菓子だけに、この一体感は見事。栗の形をした宮れ物もかわいらしく、手土産などに喜ばれそう。

栗まる
1個420円、5個入り2415円

注文方法/店頭販売のみ

鶴屋吉信

京都市上京区今出川通堀川西入(西陣船橋)
☎075-441-0105 FAX075-431-1234
営業/9時~18時 無休(元日除く)
<http://www.turuya.co.jp>



萩原 秋といえば栗、ですよね。この「利平」というのは凄く採れにくくて、京都の高級菓匠あたりが使うスーパー栗なんです。色が黒くて。
右田 天津甘栗ではないんですね？
萩原 天津甘栗とは違います。このマロンパイは熊本産の利平をたっぷり使っていて、味が濃くて美味しいわぐり。栗なら僕にも言わせてよ。なんたって、名前が「和栗」だから(笑)。和栗の代表、丹波栗と、イタリア産の洋栗をふんだんに使った贅沢極まりないパウンドケーキが、京都の郊外にあるんですよ。
葉石 1本1万円？ お値段も贅沢わぐり。1本に45粒もの栗が丸ごと入っていて、切っても切っても栗が出てくる。高級ブランドとノルマンディー産発酵バター濃厚でしつとりした味は官能的ですらあって、女子の支持率、高そうです。
葉石 私が栗の季節に楽しみにしているのは、鶴屋吉信の「栗まる」ですね。年号が刻印されたキュートなお饅頭で、栗形の宮れ物もかわいい。
右田 僕は、栗じゃないけど、我が故郷の生外郎(うしろ)を薦めるね。これはね、外郎の概念が変わるよ。
葉石 どういうふう？
右田 軟らかくて品がよくてさ。本物の小豆で作ったほのかな甘み。上がり羊羹に似た感じかな。
葉石 柔らかな食感という意味では、京都の西賀茂のチーズケーキも秀逸

A ドモーリ・チョコレート ブレンドNo.1

※10月よりパッケージと価格変更のため、新価格が出てから再発売

注文方法/ネット
支払い方法/銀行振込、郵便振込、代金引換、クレジットカード

うまいもんドットコム

問い合わせはsupport@umai-mon.com
(うまいもんドットコム サポート)
http://www.umai-mon.com/

B ヴァローナ グラン・クリュ チョコレート タブレット・カラライブ/ 75g630円(送料別途)

注文方法/店頭販売、ネット
支払い方法/代金引換、クレジットカード

ヴァローナジャパン

東京都千代田区九段南2-9-4
久保寺ツインタワービル6階
☎03-5215-2303 FAX03-5215-2513
受付/10時~17時 土・日・祝休
http://www.valrhona.co.jp/

A イタリア「ドモーリ」社製、世界の 카카오生産量の8%以下の幻の高級カカオ「カカオ・アロマティコ」の最高級品を使用したブラックチョコレートは世界的なブームに。B プロ向けの製菓用チョコレートで知られるフランス「ヴァローナ」社のグラン・クリュは、原産地により異なるカカオ豆の風味を生かしてブレンドされている。

“お取り寄せ
向上委員長”
葉石さん推薦
江戸前寿司の
握りほどの大きさ
甘党でない私も
軽く3つはいけます

ソーテルスと合わせたい
濃厚なチーズの味わい

京都府 パティスリー菓業
西賀茂チーズ

京都の西賀茂にある「パティスリー菓業(からん)」の名物チーズケーキ。握り寿司大の一口サイズで1個94円。口に入れると淡雪のように溶けていくスフレタイプで、その軽さについで2つ、3つと食べ進めてしまう。カマンベールチーズも使用しているため、ふわふわの食感ながら、後味にはしっかりと濃厚なチーズの味が残る。コーヒーや紅茶だけでなく、ワインのお供にも。要冷蔵で、日持ちは販売日を含む3日間。



西賀茂チーズ
10個箱入り1045円(送料別途)

注文方法/店頭販売、電話
支払い方法/代金引換

パティスリー菓業

京都市北区大宮中ノ社町1
☎075-495-0094
受付/10時~19時 火休(不定休あり)

芳潤な
カカオに酔う
おとなの
高級板チョコ

“食いしん坊社長”
萩原氏推薦
カカオ中毒が認める
本物のチョコ、
男性のリピーター
多数

フランス ヴァローナ社
ヴァローナ
グラン・クリュ
チョコレート

イタリアドモーリ社
ドモーリ・
チョコレート
ブレンドNo.1

Part3
女性受けする秋のスイーツ



ですよ。とにかくふわふわで、口に入れると噛まなくとも、淡雪の如くしゅわ〜と溶ける。甘さもごくごく控えめで、秋の夜長にソーテルスワインと合わせたい感じでしょうか。
萩原 秋はチョコプレートが美味しい季節でもありますがね。このドモーリはイタリア製なんですけど、カカオホリックと呼ばれるカカオ中毒集団から信奉されている凄いチョコ。葉石 面白いですね。普通のチョコレートとどう違うんですか？
萩原 甘いのはほとんどないですね。
右田 100%カカオ、みたいな？
萩原 そうです。100%もあります。輸入した時だけ売ってますが、男性のリピーターも多いです。
葉石 海外物のチョコレートだと、私はよくヴァローナを買いますね。甘さと苦みのバランスが絶妙なんです。お菓子のガトリーショコラを作る時は、いつもこれですね。