

食楽

“食と酒”旨さにこだわる!

1 Syokuraku
No.56
January 2010

特別定価 860円

全店お値打ちA級の味
寿司通になりたい!

お酒のおともベスト100

「素材・鮮度と職人技」旨さの理由を徹底追求!

寿司通 になりたい!

全店
お値打ち
A級の味

立ち食い&回転寿司から
江戸前&注目店を完全リサーチ!



ビール ワイン 日本酒 焼酎好き著名人の
定番「取り寄せ」完全案内!

お酒のおともベスト100

飲み方いろいろ!

ハイボールは
いろんな料理に合うんです!



ワインの
おとも



ビールの
おとも

ビール 日本酒 ワイン 焼酎 好き著名人の

定番「取り寄せ」完全案内!

お酒のおとも

ベスト100

ビール、日本酒、ワイン、焼酎。それぞれの酒に一家言ある著名人たちが、
とっておきの「酒のとも」を紹介。これを読んでお取り寄せすれば、
年末年始の家飲みライフがより楽しく、美味しくなること間違いなし!



焼酎の
おとも



日本酒の
おとも

小久保茂紀さん

「まるしげ 夢葉家」店主 (→P92)



「まるしげ 夢葉家」では毎日、小久保さん自ら築地で仕入れる魚を安く美味しく提供。焼酎は常時40種類以上を用意。時間ができるとすぐに蔵元を訪ね、焼酎談義に花を咲かせる。

⑦「かわなべ黒豚餃子」ひい坊家 ⑦「飯島産きびなご冷凍-25度」日笠山水産 ⑦「手あげ」佐藤豆腐店 ⑦「石垣牛ハンバーグ」徳尚 和ミート

友田晶子さん

焼酎アドバイザー (→P92)



All about日本酒・焼酎ガイド。ワインコーディネーター(ソムリエ)、日本酒きき酒師といった資格ももち、多方面で活躍。著書に「世界に誇る 品格の名酒」(JPA出版)などがある。

⑤「ツ-4-2,750円セット」まるしゅ本舗 伊産業 ④「あどりえ市 なるど金時スイートポテト」なるど金時のおいしい店あどりえ市 ②「(生)鳥らっきょう」大幸商事 ③「こぬかさば」天たつ 天野吉朗

マツキー牧元さん

コラムニスト (→P93)



レコード会社部長という顔と、「食べ歩きが仕事になれば……」と虫のいい願望で命名した「タバルキスト」という2つの顔を持つ。「味の手帖」http://ajinotecho.co.jp/などで連載中。

⑤「はぎちくセレクトポーク 肩ロースしゃぶしゃぶ」セーケン商事 食肉販売部 萩原畜産 ⑤「伝統技の旨干し肉」セコムの食 ⑤「あなごの瞬間干し」セコムの食 ⑤「ミンチコロケ」大庭蒲鉾

水谷保子さん

「〇吉八」店主 (→P94)



東京・浅草にある居酒屋の女将。常時100種類の焼酎が並ぶ店では日々、鹿児島や焼酎の話で盛り上がる。お取り寄せするのは焼酎のアテにぴったりの九州や沖縄などのものが中心。

⑤「じーまーみどうふ」商六 ⑤「もんべおばさんの黒豚みそ」もんべおばさん ⑤「かつおの腹皮(甘塩)」中静商店 ⑤「スモークベーコン」手造りハム工房 蔵

向笠千恵子さん

エッセイスト、食文化研究者 (→P94)



食材を訪ねる旅を通して真の豊かさを伝えるエッセイが好評。日本のスローフードと旅の現場を知る第一人者。「日本の朝ごはん」(新潮社)、「すき焼き通」(平凡社)など著書多数。

②「①かなわ土手鍋セット ②かなわかきの燻製」かなわ水産 ②「プリのあら煮」かまへ直送活き幹船団 ②「①からすみ ②からすみほぐし瓶入」高野屋 ③「鶏屋三代きりたんぼセット」秋田高原フード

安田美沙子さん

タレント・女優 (→P94)



地元・関西や旅で出会った味と焼酎を合わせて楽しむ。12/19に2010年版安田美沙子カレンダー発売イベント開催(福家書店銀座店)。「世界ウルルン滞在記DVD」(東宝)発売中。

⑤「龍潭 豆腐よう(3個入) オリジナル」JCC ⑦「李家キムチ」李家/李南河 ⑧「大阪・北新地 点天 ひとくち餃子」点天 ⑦「千枚漬」京つけもの大安

大河内志保さん

タレント (→P88)



1992年にクラリオンガールに選ばれ、その後、タレント、女優などとして活躍。充電期間を経て2009年3月より活動再開。料理や食べ歩きが趣味で、ソムリエ、調理師の資格ももつ。

⑤「たまごサラミ」へんじんもっこ ⑤「レバーペースト」へんじんもっこ ⑦「コチョウザメ・フレッシュ・キャビア」釜石キャビア ⑤「ざる豆腐(S)」川島豆腐店

すずきBさん

放送作家 (→P89)



「秘密のケンミンSHOW」を企画する他、携帯グルメサイト「クチコミOLが通う店」、人気シェフのコラボイベント「CHEF-1」を立ち上げる等、幅広く活動中。http://suzukib.net

⑤「魚介味淋粕漬セナ8A」鈴波 ④「三角定義あぶらあげ」定義観光定義とうふ店 ⑥「スペシャルたい焼き」平太郎 ⑥「①プルリンおもしろ ②黒おもしろ」どうまいに商店

内藤邦夫さん

「カーヴ・ド・リラックス」店主 (→P90)



東京・虎ノ門の人気ワイン専門店店主。1999年の開店以来、情熱とこだわりを持って選んだ品揃えて、多くのワインファンを魅了。各地のワイナリーを訪ね歩くなど新規開拓にも熱心。

⑤「中沢クロテッド」中沢フーズ ④「大涌谷 竹炭ピナーッツ」大涌谷観光センター ⑤「はんじゅくちーず」コトダジュール ④「阿蘇の放牧黒豚 サルシッチャ」丸登 スイートキッチン 上通店

中本聡文さん

「レストランロジエ」ソムリエ (→P90)



1996年フランスワイン&スピリッツソムリエコンクール優勝など、数々のコンクールで受賞経験をもつ。アカデミー・デュヴァンでの講師のほか、日本ソムリエ協会理事も務める。

⑦「飛騨牛山椒入り干し肉」肉の沖村 ⑤「フルーツライ」ブランジェ浅野屋 ⑤「わさび昆布」奥井海生堂 ⑦「栗きんとん」すや

成澤由浩さん

「レ・クレアション・ド・ナリサワ」オーナーシェフ (→P90)



東京・南青山の人気フレンチのオーナーシェフ。フランスなど各地での修業経験を活かし、斬新な料理で人々を魅了。スイーツブランド「レ・ミニャルディーズ」もプロデュース。

⑦「①カラライブ ②ピニャ・コラーダ ③ショコラピオロジック」レ・ミニャルディーズ大丸東京店 ②「ちりっぶうに」散布漁業協同組合 ②「スペシャルブラックカレー」東洋軒 ②「ピエール・オティザ」バスク豚のサラミ①ソシースセッジェ ②チヨリ」エモントレーディングカンパニー

島田律子さん

タレント・エッセイスト (→P85)



国際線スチュワーデスとして活躍中、テレビ番組の出演をきっかけにタレント活動を開始。2001年より日本酒造組合中央会より認定される「日本酒スタイリスト」としても活躍。

④「磯揚げセット」嘉平屋 ⑤「いわし銚子漬け」銚子東洋株式会社 ⑤「ふくーセット」本場とらふく料理ふくー ⑦「最高級珍味6種セット」北のフードソムリエ

瀬尾幸子さん

料理研究者 (→P86)



簡単に美味しいレシピが大好評。代表作は「おつまみ横丁」(池田書店)。ご自身もお酒好きのため、酒飲みの心をつかむつまみ作りは天下一品。テレビ・雑誌などで幅広く活躍中。

⑤「ぎばさ」石田鮮魚店 ⑤「豚たききん骨」かさい肉店 ④「ハタハタあぶり(三五八漬)」石田鮮魚店 ④「紅鮭寿し」天洋酒店

葉石かおりさん

エッセイスト きき酒師 (→P86)



女性ならではの視点で、酒文化の楽しさや美味しさを伝える。京都通であり「おひとりさまの京都」(ブクマン社)を出版。また「私が行きたいお店」(樫出版)ほか著書多数。

②「木次プロボローネチーズ」木次乳業 ③「さばの燻製」海産工房 梅元 ④「特製いか塩辛」釜崎ひもの店 ④「お好み焼き詰め合わせ」雷美家

山本益博さん

料理評論家 (→P86)



料理評論家の草分け。「美味しいものを食べるより、ものを美味しく食べる」をモットーに食卓と共にする時間を楽しむ「食時會」や、生産者を招いての食材塾など積極的に活動。

⑤「小鯛さき漬 大樽」田村長 ⑦「殻付き牡蠣」水山養殖場 ④「味淋漬 都錦」田中長奈良漬店 ④「黒はんぺん」蒲菊本店

ワイン

猪口ゆみさん

「セコムの食」バイヤー、フードライター (→P88)



1年の1/3は美味しいものを探して取材の旅へ。延べ試食数は1万7,000食を超え、取材した職人は1,500名以上。日本ソムリエ協会認定ワインアドバイザー/SSI認定きき酒師。

③「①鵜のリエト ②鵜のフォアグラ入パテ」ル・キャナル・ドレ ②「フランク上のスモークサーモン」セコムの食 ⑤「塩味チーズクッキー」セコムの食 ⑤「スティック・サラミ」むけり屋

焼酎

No. 82

(生)鳥らっきょうだいこうしょうじ
大幸商事「手が止まらない
美味しさ。もちろん
琉球泡盛と一緒に」沖縄県産鳥らっきょうの皮をむいて真空パックに。香りが強く、シヤキシヤキした食感で、びりっとした心地よい辛みがある。天ぷらにしても美味。鰹節付き。
／100g・840円

No. 83

こぬかさばてんたつ あまのきちろう
天たつ 天野吉朗「私の地元・福井の名産。
焼いても刺身でもいける」

鯖の糟漬け「へしこ」。塩辛さの中に米糟の甘みを感じられる。軽く焼いてそのまま食べても、アンチョビ代わりにバスタやパンと合わせてもいい。／半身・893円



No. 80

**ツ-4・
2,750円セット**まるじゅほんぽ・はしさんぎょう
まるじゅ本舗 栢産業「甘い口当たりには黄麹を使った
まるみのある芋焼酎を」

豆腐をつなぎに鱈などで作る「つけあげ」(薩摩揚げ)17枚と魚のすり身と卵で作る「カステラ蒲鉾」1個のセット。どちらもほんのり甘く、しっとりした食感。／1.35kg・2,750円



No. 81

あとりえ市 なんと金時スイートポテトなるときんときのおいしいみせあとりえいち
なんと金時のおいしい店あとりえ市「同じ鳴門金時の芋焼酎と
合わせて、深い甘みを満喫」

上品な甘みとほくほくした食感をもつ徳島県産「なんと金時」の風味を残し、ふっくらと焼き上げる。少しトーストして芋の甘みを強め、お湯割りの芋焼酎と。／20個入・3,410円



※このページに紹介されている商品の取り寄せ情報は、P96～の「取り寄せINDEX」をご参照下さい。

焼酎アドバイザー
友田晶子さんご推薦