

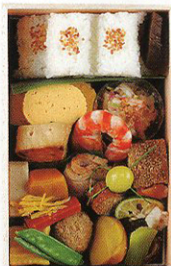
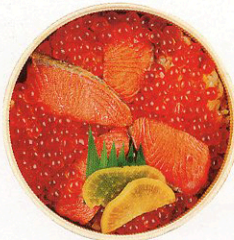
2/15

2014 No.353

定価:本体 571 + 税
yen

pen

with New Attitude



おいしい弁当。 1冊まるごと

とじ込み付録
ジャンル別
弁当カタログ
100

味を大切に

津多屋

仕出し料理・弁当

瀬戸の魚島

うい

都城

郷土

おいしい弁当。

幼い頃はもちろんのこと、大人になっても楽しいのが弁当の時間だ。冷めてもおいしい味付けの秘密、わくわくさせる美しい盛り付け。そんなアイデアに満ちた弁当は、まさに無限に存在する！あまりにも身近な存在だが、これは紛れもなく、日本が世界に誇るべき食文化なのだ。

今回、Penは、街の弁当屋の弁当から料亭の高級弁当まで、日本全国の弁当を、さまざまな視点で紹介する。食にこだわるクリエイターや文化人、俳優たちは、どんな弁当が好きなのか？ ロングセラーのあの弁当は、なぜそんなに人気なのか？そして地方には、どんな個性あふれる弁当があるのか？いますぐにでも食べたくなる、これぞ日本の弁当を知る決定版だ！

長谷川 潤・写真 photographs by Jun Hasegawa (p22~24, p26, p28, p30~50, p52~57, p68~77, p79~80) タカマユミ(SEPT)・写真 photographs by Taka Mayumi (p25, p27) 岡村昌宏(CROSSOVER)・写真 photograph by Masahiro Okamura (p29) 宇田川 淳・写真 photographs by Jun Udagawa (p60~63) masaco(CROSSOVER)・写真 photographs by masaco (p64~66) 中西ゆき乃・写真 photographs by Yukino Nakanishi (p76) 吉田 桂・文 text by Kei Yoshida (p24~25, p31, p34, p37, p46上, p47下, p49上, p52~53, p78~79) 小久保敦郎・文 text by Atsuo Kokubo (p26~29) 廣川淳哉・文 text by Junya Hirokawa (p30, p36, p42~43, p45, p46下, p47上, p48, p54~57, p65) サトータケシ・文 text by Takeshi Sato (p35, p39) 矢口由紀子・文 text by Yukiko Yaguchi (p38) 佐野慎悟・文 text by Shingo Sano (p66) カワサキタカフミ(MILD)・スタイリング styling by Takafumi Kawasaki (p25) 砂原由弥(UMITOS)・ヘア&メイク hair & make-up by Yoshimi Sunahara (p25) 池田直美・スタイリング styling by Naomi Ikeda (p27) 千葉万理子(Permanent)・ヘア&メイク hair & make-up by Mariko Chiba (p27) ナカオ☆テッペイ・イラスト illustrations by Teppei Nakao (p78~80) デザインワークショップ・ジン・マップ制作 map by Design Workshop Jin,inc. (p78, p80) モンキープロダクション・写真&文 photographs & text by Monkey Production (p83~94)

魚屋



4 525671 9370161

おにぎり

母屋有り難う御座います。生鮮食品に限り、なるべくお早めにお申し込み下さい。尚お気付きの点が御座いましたらお知らせ下さい。



大臣賞
官賞受賞の店

神戸駅・新神戸駅
お弁当の 津多屋
株式会社 津多屋
〒105-8505 神戸市東灘区東灘町1丁目1番1号
TEL (078) 431-1682 (FAX)

Pen With New Attitude
珠期限

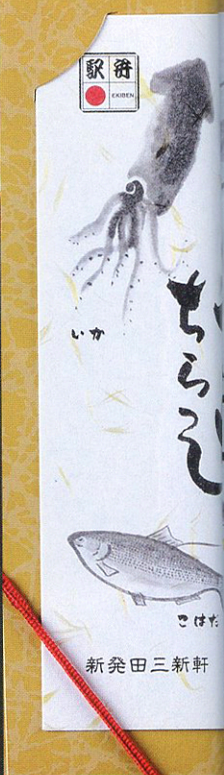
生

和牛専門
お早めにお取り上げてください

金たら
西京焼き
弁当
金兵衛

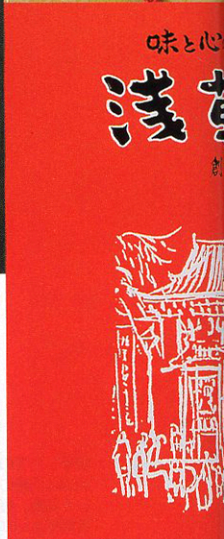


日本むし
宇田川
TEL(三三四)四五七四



なんからやうやん...
こりやうまい!
元祖
むたす
大阪名物
五ヶ入り
登録商標

と
鶏
あらびき
ぼろ
弁当



商標
元祖
御むまび
感謝

巖主
空糞

元
岐
牛

うなぎ徳のうな重(上)

¥2,940

思い出が染み込んだ、懐かしい郷土の味わい。

出身地ごとに異なる文化を紹介するテレビ番組「秘密のケンミンSHOW」の構成など、いくつもの番組を手がけるすずきBさん。上京して25年が過ぎたいま、故郷への思いは強まっているという。彼にとって、鰻は身近にあった“ケンミン食”であり、故郷を象徴する、思い入れの深い食べ物だ。「小さい頃、親父がもってきて、おふくろがさばいてくれたこともあるし、おやつに“タレめし”をくっていました」

肉厚の鰻が並ぶ「うな重」は「うなぎ徳」のもの。すずきさんの出身地、静岡県磐田市のとなり、浜松市にある店が東京に出店した、うなぎ専門店の弁当だ。

ここ最近、帰省の際あえて「こだま」を選ぶというすずきさん。ひかりより余計にかかる30分は、渋谷で買ったこのうな重を口にするための時間だ。蓋ははずすと、ほのかなタレの匂いととも、もうすぐ降り立つ故郷の遠い記憶が立ちのぼってくる。



SuzukiB

●1970年静岡県生まれ。構成作家として「ぶっすま」や「ヒルナンデス」などを担当。趣味は食べ歩き。自身のブログ「B's Blog」はほとんどが食の話題だ。http://ameblo.jp/suzukib



活き鰻を浅蒸しに仕上げたうな重は「並」「上」「松」「特上」の4種類。冷めてもなお、鰻のほっこりとした食感が残る。タレは明治時代から継ぎ足して使う秘伝の味だ。店頭販売のみ。うなぎ徳 渋谷ヒカリエ店 / ☎03-6434-1519

23 友田晶子 | トータル飲料コンサルタント

一乃松の鯖寿し

¥1,575

鯖の旨味を存分に堪能できる、究極の逸品。

月に4回は出張があるという友田晶子さん。移動中に食べる弁当に行く先々で調達するなか、地元福井で毎度購入しているのが「一乃松」の「鯖寿し」である。

「国産の鯖を使っていて、鯖本来の味が楽しめるんです。魚のサクッとした感覚も心地よくて。しかも脂っこくなく、たっぷり食べられる点も気に入っています。2本は軽く食べられますね(笑)」

一乃松は福井の人気料亭だが、羽田をはじめとする空港や高速道

路のサービスエリアでも販売するなど、営業努力を惜しまない。

「同郷として応援したいという気持ちもありますが、何より本当においしいので、おみやげとしても購入します。食べるときは、醤油はつけず、鯖と昆布の旨味だけで。お酒に合わせるとしたら、やっぱり福井の地酒でしょうね。鯖寿しの甘酸っぱさは白ワインにも合いますよ」と、お酒との相性についても忘れず言及。出張帰り、弁当をつまみに一杯も乙なものだ。

Akiko Tomoda

●福井県生まれ。ソムリエでもあり、日本酒き酒師、焼酎き酒師でもある。ふくい食のアンバサダー、球磨焼酎大使なども務めている。近著に「世界に誇る「国酒」日本酒」がある。



おいしい BENTO



日本海を中心に国内でとれた新鮮な鯖を、絶妙な塩と酢の加減で仕上げ、鯖の上にはうっすらと昆布がのせられている。店頭、羽田空港、一部のサービスエリアなどでも販売されている。取り寄せも可能。一乃松 / ☎0120-376-576