

おいしい!
私の取り寄せ便

撮影 泉 健太
取材・文 伊藤伸一

福井「奥井海生堂」

「太白おぼろ昆布」

横森理香 (作家)



箱入50g 892円

取り寄せ情報

黒い表皮を丁寧に取りのぞいた白地昆布の芯だけを、熟練の職人が削り込んだ太白おぼろ昆布。口当たりは優しいが、昆布の旨みはしっかりと味わえる。そのまま食べるのはもちろん、椀だねにする、おにぎりを包む、白身魚や蕎麦の魚に巻くなど、いろいろな楽しみ方が可能だ。賞味期限は製造日より6カ月。送料別●福井県敦賀市神楽1-4-10 注文は☎(0770-22-0493)、FAX(0770-22-6780)、HP(<http://www.konbu.co.jp/shop/>)で。◎税
よこもりりか 小説に加え、女性の生き方をテーマにしたエッセイでも人気を集めている。

次元が違う昆布で楽しむ
とっておきのプチ贅沢

はじめて「奥井海生堂」の蔵出し昆布を使ったときは、驚きました。ここの昆布は次元が違う。旨みがぎゅっとつまっていて、一かけて煮り高いたしがとれちゃうんです。

「太白おぼろ昆布」を取り寄せてみたら、二度びっくり。お椀に梅干しとおぼろ昆布を入れ、そこにさつとお湯を注ぎ、白ゴマばらりお醤油たらり。これでもう料亭願いのお吸い物のできあがり。

昆布とは思えないまっさらな白と、あざやかな赤の対比。梅を蓋でつぶしながら、いただくときの至福。ココロとカラダがほっこり癒されていきます。

こんなに手軽に美味しいお吸い物がいただけるんだから。昆布って偉大です。厳選された乾物からつくった汁物くらい、日本人のハートにびびびと来るものはありません。この国に生まれたしあわせをしみじみ感じます。

美味しい食べ物には人を元気にさせる力がありますよね。自然の恵みがつまったお吸い物は、とっておきのプチ贅沢です。



Recipes
for
Vegetarian
Cooking

野菜をもっと美味しく! 野菜でもっとキレイに!

ビューティーモデル 田中マヤの 野菜レシピレポート



美容モデルの第一人者・田中マヤが野菜料理に定評のあるシェフに弟子入り。野菜の旨みが詰まったとっておきレシピ、教わりました

●定価1300円(税込)