

BOOK

PRESENT
5
2名様世界を知る若手実力派が考える
グローバルな日本料理とは

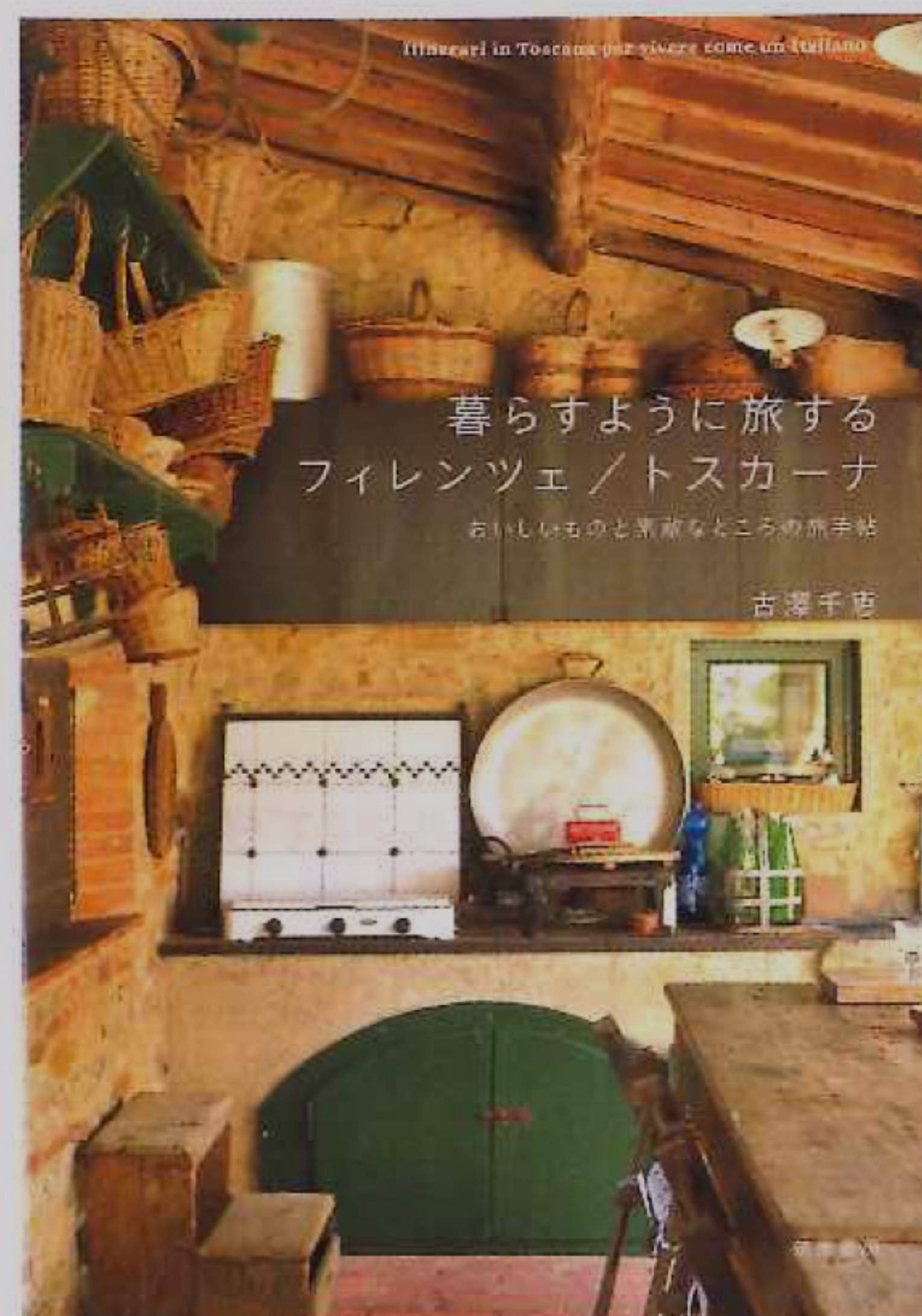
東京風の伝統日本料理をベースにしつつ、ユーモラスな趣向を凝らした「傳」の料理は、日本のみならず海外グルメからも注目を集めている。本書では、季節の前菜とお造り、名物、焼きもの、煮もの、ごはんデザートなどの各章ごとに、「傳」の料理を日本語と英語でわかりやすく解説。著者で「傳」店主の長谷川在佑氏は、外国人や日本の若い世代にこそ、日本料理のファンになってもらいたいと考える。一皿ごとの表現の工夫、わくわく感を刺激するコース戦略とは? ページをめくるときに、日本料理の自由な楽しみ方を教えてくれる。巻末には各料理のレシピも収録。

『傳 進化するトーキョー日本料理』/
長谷川在佑著／柴田書店刊／本体2800円

BOOK

PRESENT
4
2名様何度でも訪れたい
とびきり素敵な
フィレンツェの素顔

トスカーナに10年間暮らし、現在は鎌倉でエノガストロノミア「OLTRE VINO」と、イタリア・アンティークwebショップ「OVUNQUE」を営む古澤千恵氏。料理研究家の有元葉子氏やスタイリストの伊藤まさこ氏ら多くの人にそのセンスを信頼されている古澤氏が、レストラン、ホテル、チャームな日用雑貨、本当は秘密にしておきたい場所まで、フィレンツェ・トスカーナのお気に入りのトラットリア、食べずに帰れない黒いクロスティーニ、16世紀のパラッツォのホテル、極上のトスカーナリネン、時が止まったようなアンティークショップ……。『旅先でみつけたエッセンスは、ふだんの暮らしを豊かにしてくれるのではないかと思います』という著者は、他のガイドブックとはまったく違う目線でフィレンツェの魅力



を伝えてくれる。

本書の写真はすべて、著者自ら撮影したもの。地元の人々の豊かな日常を感じさせる写真は、見ただけでも心がなごむ。本書とともにフィレンツェを巡れば、おいしい料理をたらふく食べて、居心地のよいホテルで過ごし、センスあふれる美しいものに触れる、至福の旅を満喫できるに違いない。

『暮らすように旅するフィレンツェ/トスカーナ』/
古澤千恵著／筑摩書房刊／本体1800円

BOOK

PRESENT
8
3名様おなかも心も
満たしてくれるバーへ

東京・二子玉川にある小さなバーを舞台にした小説『バー・リバーサイド』の待望の第2弾。多摩川沿いにある大人の隠れ家「バー・リバーサイド」で、渋いマスター川原と、イケメン青年バーテンダーの琉平が、おいしい酒とおつまみ、そしてあたたかな心でお客様を迎える。今回バーにやってくるのは、シードル造りに励む女性、大阪生まれの江戸前寿司職人、電車の女性運転士など個性豊かな人々。アイラ・モルトの流水ロック、サクラソウのビール、燻製のチーズと穴子、ピンチョス……酒とおつまみの細かな描写に思わずのどが鳴る。グラス片手に読みたい一冊。「海からの風」など5篇収録。

『二子玉川物語 バー・リバーサイド2』/
吉村喜彦著／角川春樹事務所刊／本体540円

BOOK

PRESENT
7
3名様人と人をつなぐ
世界のおいしい食卓

『世界中の人が一緒にごはんを食べて仲良くなれば、世界はもっと楽しくなるのでは?』といった著者は、その仮説を検証するために世界一周の旅へ。マレーシア、メキシコ、オーストラリアなど450日かけて世界47カ国を巡り、旅先の見知らぬお宅を訪ねてはひたすらごはんをこちそうになる。現地の人との食を通じた交流を、軽快な文章で綴った交遊録。国籍や宗教の違う初対面の人同士でも、食事をともにし、満腹になればすっかり笑顔に。食卓を囲むという当たり前の行為の大切さを、改めて知ることができる。プッチェーロ、アンパヤットなど、世界各国の家庭料理を作る過程や食べ方も興味深い。

『キッチンハイク! 突撃! 世界の晩ごはん』/
山本雅也著／集英社刊／本体1600円

BOOK

PRESENT
6
3名様一生ものの鉄フライパンで
料理をもっと楽しく簡単に

ドイツの鍛冶職人が造る鉄フライパン「turk (ターク)」は、熱伝導と蓄熱性に優れた構造が特徴。一定の温度でじっくり火を通すことができるため、野菜は甘味を凝縮させ、肉はジュースに、卵料理はふっくらと、理想的な焼き具合が実現する。そんな鉄フライパンに魅了されたフードスタイリスト・料理研究家の野口英世氏が、turkで作る61品のレシピを紹介。野菜のおかずから、朝・昼ごはんにぴったりの食事、おもてなし料理、デザートまで、家庭で簡単に作れるものばかり。使い始めや料理後のお手入れの仕方、調理中の注意などturkを長く使いこなすためのコツも掲載している。

『turkフライパンクックブック』/野口英世著/
誠文堂新光社刊／本体1400円

PRESENT
1
1名様

池田製茶より

香り豊かな知覧玉露プレミアムを
薩摩焼の器で淹れる贅沢

どこでも手軽にお茶の時間を楽しめる
「玉露プレミアムアソート」を1名様に

全国有数の茶産地、鹿児島県南九州市で栽培される知覧玉露プレミアムは、旨味が強く豊かな香りが特徴。この玉露(4g×10袋)と、薩摩焼の茶の小皿(1枚)、さらに専用湯呑み(2個)をアソートにした「玉露プレミアムアソート」(5000円)を1名様に。薩摩焼の小皿でお茶を淹れると、雑味のないまろやかな味わいに。専用のギフトボックス入り。◎天文館本店 ☎099-226-3381



INFORMATION

PRESENT
3
5名様日仏の名門ワイナリーが手がける
国産ブドウの味わい豊かなワイン

サントリー・ワイン・インターナショナルと、ドメヌ・パロンド・ロートシルト[ラフィット]社とのコラボレーションワイン、「ジャパンプレミアムデュオ ダミ スペシャル アッサンブラージュ 2014」が数量限定で発売。欧州系品種にマスカット・ベリーAなど国産固有品種をブレンドし、ふくよかな果実香とエレガントな味が魅力。◎サントリーお客様センター ☎0120-139-380

鮮魚の目利きのお墨付き!
魚介を味わうための鍋つゆ

寒い季節にぴったりの、鮮魚専用の鍋つゆ「魚屋の鍋つゆ」が登場。利尻産昆布と焼津産鰯節を使用した「寄せ鍋」、シークワサーの香りが爽やかな「もずく鍋」、豚骨スープの「ちゃんぽん鍋」、鶏ガラスープの「しょうが鍋」の4種セットを5名様に。「寄せ鍋」は化学調味料無添加、ほか3種は保存料・着色料無添加。手軽に魚介鍋を楽しんで。◎万城食品 ☎0120-71-7069

PRESENT
2
2名様焼き餃子から水餃子まで
九州のご当地餃子を家庭で食べ比べ

食の宝庫、九州の食材を餃子で味わえる「九州7県うま餃子ギフト」を2名様に。鹿児島黒豚、宮崎の地頭鶏、熊本のからし蓮根、大分の手羽唐、佐賀の佐賀牛、長崎のトビウオ、福岡の炊き餃子と、各県を代表する食材や料理を包んだ餃子と、おすすめのおつまみをセットにしてお届け。ホームパーティやギフトにもおすすめ。◎鹿児島餃子「珊瑚亭」 www.35tei.com



プレゼント応募方法

1. 綴じ込みハガキで

巻末のハガキに必要事項を記入の上、ポストに投函ください。

2. メールで

住所、氏名、電話番号、年齢、この号で良かった企画、ご意見・ご要望、ご希望の賞品番号を明記の上、件名を「1月号プレゼント応募」として、contact@r-tsushin.comまで送信してください。

応募締切: 12月31日(日) 必着

奥深い発酵食品と
日本の食文化の魅力を発信

かつて、米や味噌、醤油などの荷揚げ地として栄えた神楽坂に、日本の食文化に焦点を当てたコンセプトショップ「のれんMURO神楽坂店」がオープン。東京初の店舗販売となる「菱六」の麹菌をはじめ、味噌や醤油、甘酒など全国各地から厳選した発酵食品や、機能美を追求した調理器具などが揃う。発酵食品を活用した料理講座も開催予定。◎のれんMURO神楽坂店 <http://noren-japan.jp>

建築家とのコラボで誕生した
スタイリッシュな日本酒

日本酒の啓蒙活動のために結成された秋田の蔵元ユニット「NEXT5」が、共同で酒を製造する「共同醸造酒」。第8弾は、バリエーションに活躍する建築家・田根剛氏とのコラボが実現。美しいボトルの凹凸は、玄米から精米歩合40%までの酒米を表現。35%精米の美郷錦を使って醸造した自信の1本。「THE HARVEST 2017」(720ml/8200円) ◎福祿寿酒造 ☎018-852-4130