

# あまから手帖

新鋭の焼き菓子  
詰合せ11選  
通好みの名作  
京都発 桜の和菓子

amakara techo  
2018. April  
定価800円

# 4

# 甘い手土産

40・50代のセレクション



【トレンドを贈る】  
郷愁のカスタードプリン  
モダン系フルーツ大福  
男のエクレア

お取り寄せできる! コンフィチュール  
糖質制限スイーツ

デパ地下で買える! 辛党の発酵もん (チーズ・珍味・漬物・味噌粕漬)

2018年3月23日発行・発売(毎月1日23日発行・発売)第22巻第9号 定価204円 昭和61年2月10日第1刷発行(印刷)1-20072-0041-0-200000



『ひろまち加地』流の愉しみ方

ほぐし身にしてパスタに和えたり、炊きたてご飯に混ぜたり。薬味には大葉、柚子、ネギ、ゴマなど。青魚のクセある旨みをぐっと引き出し、アテ感も強くなりますよ。



漬けることで  
凝縮感が出て  
辛党好みに!

大丸京都店 塩干売場「からもの屋 大水直売」

『カネシン』の鯖味噌漬

2切れ 200g 498円 ※税込

宮城・石巻にて味噌漬・粕漬など漬魚で知られる水産加工会社が製造。粕の多い「マルコメ 丸の内タニタ食堂の減塩みそ」(塩分20%オフ)をベースに、独自に開発した漬け床を用いる。塩分控えめゆえ、脂ののった鯖の味わいが生き生きと感じられる。



# 味噌・粕漬



あべのハルカス近鉄本店

『なにわ漬り処 大三』の西京漬

金目鯛1切れ・90g 1000円

銀だら1切れ・80g 800円

大阪発・創業約50年の中央市場魚店が営む専門店の漬魚は、純米酒で洗い生臭さを除いた魚の背と腹のいい部分だけを使う。化学調味料・保存料・着色料も不使用。可能な限り国産材料で醸す西京味噌が芯まで染みた金目鯛は、脂の旨みが一層ふくよか。粕漬・柚庵漬もあり、魚種も豊富。詰合せもあり。



西京漬の身をあえて白味噌汁の具にするという手も。もちろん味噌汁は淡めの塩梅に。上品な身の旨みが白味噌の中から浮かび上がってくるような驚きの料理になりますよ。

『ひろまち加地』流の愉しみ方

大丸梅田店/高島屋大阪店「味百選」  
高島屋京都店「味百選」/そごう神戸店

『京粕漬 魚久』の酒粕白味噌漬、京粕漬

いか京粕漬(L)1パイ 760円 ※4月1日価格等変更有り

ぶり酒粕白味噌漬 1切れ 650円

関西出身の初代が大正3年に東京・日本橋で開業。京粕漬と謳う酒粕漬を柱に、赤白2種ある味噌漬など漬け床を使い分ける。長崎産ブリの酒粕白味噌漬は、上品な白味噌の甘みが、脂の旨みと結び合う。いか京粕漬(「そごう神戸」「大丸梅田店」はMサイズ500円のみ)は、酒粕の香りと甘みに酒が進む。



『ひろまち加地』流の愉しみ方

生春巻きの具材の一つとして使うとグッと食べでが出来ます。身はそのままでも、ほぐしてもよし。和の味がしっかりついているから、タレはなしでもいいですよ。

