

朝のパン、おやつ、鍋、点心…。全国名品リスト。
旬の手みやげ。向田邦子、白洲正子らが愛した味。

お取り寄せのある食卓、逸品128。

LOVE OF
OTORIYOSE
アンド プレミアム
2023 FEB. ¥920

& Premium 2

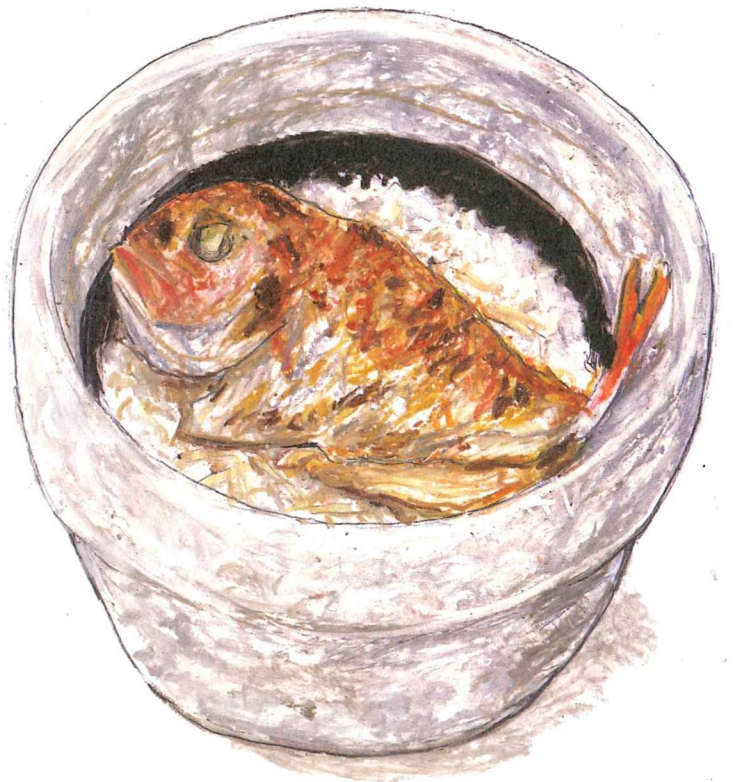
THE GUIDE TO A BETTER LIFE

真似をしたくなる、お取り寄せ。



『いったつみとらどう』の鯛ごはん

東京・神楽坂『石かわ』グループが手がける、旬のごちそうのお取り寄せサイトから。火が通っても硬くならない小ぶりの鯛を選び、中骨と腹骨をきれいに取り除き、白身の水分や旨味を閉じ込めながら炭火で焼き上げてある。お米2合と鯛、出汁と刻み生姜を合わせ、土鍋や炊飯器で炊けば完成。冷蔵保存で賞味期限は3日。お祝いの鯛ごはん(2食分)簡易包装¥4,320、箱詰め¥4,860。▷注文はオンラインショップから。到着までの日数は地域により異なる。<https://ittatsumitorado.jp>



『カランドネル』のカヌレ

2019年にリニューアルオープンした大分・湯布院の温泉旅館『山荘わらび野』が改装中に開店したカヌレの店。焼き上がりの食感と素材の味を大切にしながら作られており、旅館でも提供されている。冷凍便で届き、賞味期限は3週間。10個セットは、プレーンなカヌレ「クラシック」だけ、あるいは定番の4種に季節限定のカヌレ1〜2種(春はいちごなど)を合わせた「カヌレミックス」から選択できる。10個入り¥3,240。▷注文はオンラインショップから。<https://carandonel.thebase.in>



4月

満開の桜の下で広げれば
気分ウキウキ間違いなし。

春本番。入社やら入学やら異動やら、4月はめでたい月である。めでたいといえど鯛だらうってんで、『いったつみとらどう』のお祝いの鯛ごはんを。腕に覚えのある料理人が、炭火でふっくらと美しく焼き上げた丸ごとの鯛がドドンと入っている、いつてみれば高級炊き込みご飯の素。鯛に加え、ミシユラン三つ星獲得の『神楽坂石かわ』のお出汁もお米も刻んだ生姜もついている。つまり、三つ星の味の片鱗をわが家でも味わえる。お取り寄せの醍醐味ってやつです。鯛めし王国・愛媛育ちの私が太鼓判を押します。といつても、何の効力もないけれど。てへつ。

大分・湯布院には、一度は訪れたい憧れの温泉宿がいくつもあつた。2019年にリニューアルオープンした『山荘わらび野』もそんな一軒だ。この旅館でウエルカムスイーツとして出されているのが、何とカヌレ。駅のすぐそばに、カヌレ専門店『カランドネル』も開いた。若女将のオリジナルレシピで1個ずつアカ(赤銅)の器に入れて丁寧に焼き上げている。定番はクラシックと日本茶とチョコレートとお米の4種。いちごやパイナップルなど期間限定のカヌレもある。ただのカヌレとは異なり、湯布院という旅情がオンされ、心に響く味わいになっている。まずはミックスでお取り寄せを。ボックスも堂々としていて、手みやげに最適だ。