

CREA

JI BLUE

西洸人・河野純喜
佐藤景瑚・池崎理人
スペシャルピンナップ付録

Summer
2026 vol.388

クレア

海も山もグルメも。人生最高の旅へ

やっぱり、ハワイ!



オフ島
& ハワイ島
詳細MAP

SUMMER GIFT 2026
5

端正なお中元

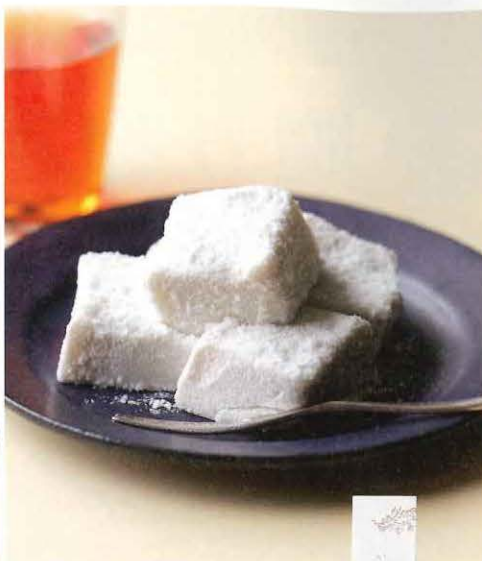
お世話になった方に贈りたいのは、お中元にふさわしい品の良さと、夏ならではの軽やかさを備えた逸品。

透き通る琥珀羹は
上質の素材と
職人技の結晶



御菓子司 亀廣永
したたり

紙園祭の菊水鉢の茶席のために考案されたお菓子が、今では通年の名物に。沖縄産の黒砂糖、阿波産の和三盆など吟味した素材を使い、一本一本丁寧に作られている。「口のなかでほろりとほろける寒天、控えめな甘み、透き通るような色合いも今の時季にぴったり。お抹茶はもちろん、紅茶にもよく合います」(植松さん)。1本 ¥1,500 冷蔵10日 可 DATA 京都府京都市中京区高倉通錦薬師上ル和久屋町359 ☎ 075-221-5965 9:00~18:00 日・祝



いったつみとらどう
椰子の白わらび餅

日本料理の名店「神楽坂 石かわ」と「虎白」が手がける、お取り寄せ専門ブランド「いったつみとらどう」。そのシグネチャーと言える「椰子の白わらび餅」は、わらび粉とココナツミルクを丁寧に練り上げた新感覚の和菓子だ。「わらび餅といえばきな粉、というイメージを鮮やかに覆す斬新なお菓子。東南アジアのデザートにも通じるやさしい味で、冷蔵庫でしっかり冷やすとよりおいしく食べられます」(植松さん)。16個入り ¥3,888 冷蔵5日 可 https://ittatsumitorado.jp



シーベジダブル オンラインストア
海のパウンドケーキ すじ青のりー

海藻界の「香りの王様」とも呼ばれる「すじ青のり」の香りと旨みを、バターが香るしっとりとした生地の中に閉じ込めたパウンドケーキ。あつばアオサの味と香りを油脂分に移したアオサオイルを加え、より一層奥行きのある風味に仕上げている。「海藻の栽培を手掛ける「シーベジダブル」の専属シェフが完成させた逸品。スイーツと海藻は意外な組み合わせですが、香り高くやみつきになります」(茂田さん)。¥4,860 冷蔵7日 可 https://seaveges.com

SUMMER GIFT 2026
6

夏向きドリンク

仕事や家事の合間にうれしいドリンク。自然の香りやトロリとした口当たりが、束の間の休憩を豊かな時間してくれる。

夏の午後には、
ローズピンクの
涼にときめく



九重味噌
甘酒 (2倍濃縮)

明治元年創業の味噌蔵の人気商品。手づくりの蓋盛り麹(特殊な木の容器を使って手作業で丁寧に発酵させる麹)だけを使った全麹の甘酒は、甘みが濃厚で奥深い。ヨーグルトに混ぜたり、炭酸水やフルーツジュース、野菜ジュースで割ったり、料理のコク出しにもおすすめ。「ビニール袋に入ったシンプルな見た目ですが、僕が知る限り最上級の甘酒です。夏は「飲む点滴」として冷蔵庫に常備したいですね」(茂田さん)。500g ¥940 冷蔵20日 可 www.kokonoemiso.com



ココ・ファーム・ワイナリー
とろとろジュース2本セット

マスカット・ベリーA、巨峰、ピオーネ、ブラックビートなどの葡萄種からつくられる「アメージンググレープ」と、完全桃の芳醇な風味とジュースにした「LOVE & PEACH」のセット。どちらもトロリとした贅沢感のある口当たり。「とても濃厚で飲み応えのある果汁100%ジュースです。お子さんがいる方にも喜ばれます」(茂田さん)。各1,000ml ¥4,752 1年6カ月 可 DATA 栃木県足利市田島町611 ☎ 0284-42-1194 10:00~18:00 11月第3月~金、11月の収穫祭前日



teteria webshop
PINK ROSE

ハイビスカス、ローズ、ラベンダーのブレンドハーブティー。透き通ったピンク色が美しく、ハチミツで甘みをつけるとうる香りがより引き立つ。すこし濃いめのアイスティーを炭酸水で割ってもおいしい。「私はレモンのハチミツ漬けど、濃いめに抽出したPINK ROSEを合わせてコーディアルをつくらなくてもいい。出がらしの茶葉でフレイバーウォーターをつくってもきれいですよ」(植松さん)。25g ¥1,080 現ロットは2027年10月 可 https://teteria.shop-pro.jp