

## COLUMN

# arikoのお取り寄せ ～食事編～

アレンジしやすく食べ飽きない素材の味わいを生かしたシンプルでクセのないものが好み。これと決めたら浮気しません。



### 紀州梅ぼし田舎漬

果肉がやわらかく塩分控えめでクセのない味わいは食べ飽きない美味しさで料理にもアレンジしやすい。尊敬してやまない向田邦子さんが自著でも紹介するほど愛した一品。  
300g 1,500円+税/中田食品



### まつのはこんぶ

贅沢にもすっぽんのスープで炊いた塩昆布はただ塩辛だけでなく奥深い味わい。お茶漬が格段に美味しくなる。サラダに入れたり、刺身に合わせたり、調味料代わりにも。  
75g 2,000円+税/花錦戸

### 東京ブッラーダ

モッツァレラで生クリームを包んだミルキーなチーズはトマトと合わせてカプレーゼに。輸入物が多いなか、ここは自家製でフレッシュ。いつでも入手できるのもうれしい。  
150g 1,000円+税/SHIBUYA CHEESE STAND



### 飛驒牛カレーうどん

やわらかく煮込んだ牛肉たっぷりのレトルトのカレーうどんつゆ、もちもちとした食感が最高に美味しいうどんのセット。市販のカレーうどんの常識が変わるほどの逸品。

一人前 500円+税/道の駅バスカル清見



### 和風ビクルスの素、煎り酒

安心して使える調味料が多い茅乃舎のなかでも気に入っているのがこのふたつ。和風ビクルスは穏やかな酸味とだしの加減が絶妙。煎り酒はだし醤油感覚で使えます。

(左)300ml 700円+税、(右)300ml 900円+税/ともに久原本家 茅乃舎



### 有機アガベシロップ ゴールド

身体にやさしいオーガニックの甘味料。シロップ状で溶けやすく、はちみつよりもクセがないので料理作りにとんどん使用。甘酢作りやレモネードなどを作るときに便利。

330g 900円+税/イデアプロモーション



### マルビーギ プレリバート 5年熟成 ホワイトバルサミコ

通常のバルサミコよりも渋みが少なく上品な甘さが引き立つホワイトバルサミコはフルーツとの相性が抜群。季節のフルーツをマリネするとぐんと味わい深く。デザートにも。

200ml 4,600円+税/アフラ商会



### コールマン マスタード

フレンチマスタードよりも酸味が少なく、和からしのようなびりっとした辛さが特徴のイギリス製のマスタード。ホットドッグやサンドイッチ、フライものなどに定番が多い。

100g 429円+税/明治屋



### ろくど助旨塩(白塩)

昆布や椎茸など天然の素材を使った旨味たっぷりの塩。元は知る人ぞ知る串焼き屋さんが作ったもので、ひと振り素材を引き立ててなんでも美味しくしてくれる魔法の塩。

150g 1,500円+税/ろくど助本舗



### てん菜糖 (グラニュー糖)

北海道産の砂糖大根から作られるてん菜糖は上品な甘さが特徴。クセがなく、素材の味を邪魔しないので、さまざまな料理やお菓子作りに気軽に使える。

350g 200円+税/北尾商事