

年末年始にイチオン

食通をうならせた

絶品

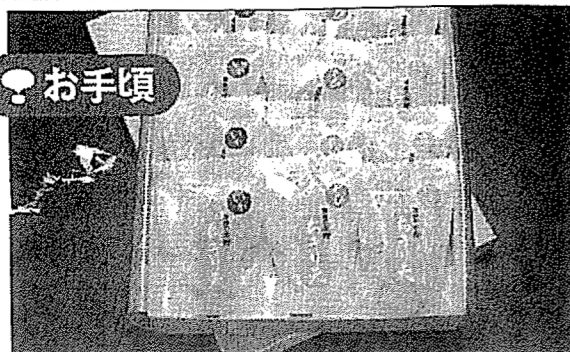
お取り寄せ

年末年始はもうすぐそこ。少しばかり奮発しておいしいものを食べたいもの。食通お墨付きのお取り寄せグルメを召し上がれ！

構成・文 ライター・吉川明子

※商品の値段はとくに明記がない場合、送料は別

お手頃



ちぎり天 1200円(詰め合わせ15個入)

●蒲鉾の水野本店

宮城県塩釜市北浜1-6-3

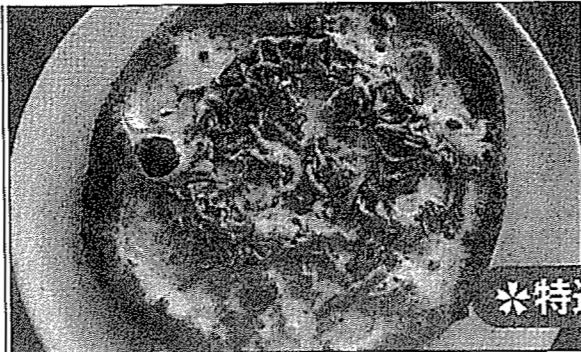
☎022-361-1411 FAX: 022-361-1413

URL: <http://www.mizunosuisan.com/>

時: 9:30~18:00 休: 年末年始

取り寄せ方法: 電話・FAX・ネット・メール

「バリエーションが豊富で、エビやゴボウなど具材の味がしっかりしている。個別包装で食べやすく、どんなシーンやお酒にも合います」(門上さん)。24個、30個入りもある。



＊特選

石窯焼き鮎ピザ 4種類セット 4500円 (送料込み)

●川原町泉屋

岐阜県瑞穂市市田之上263-2 (本社工場)

☎058-328-4622 FAX: 058-328-4612

URL: <http://www.nagaragawa.com/>

時: 9:00~18:00 休: 日

取り寄せ方法: 電話・FAX・ネット

マルゲリータ、飛騨味噌、キノコとカチョカヴァロ(写真)、ジェノベーゼの4種がある。石窯で焼いた後、瞬間冷凍したものを配送。期間限定販売の4種類セットがお得。

お手頃



ソーキそば 650円

●そば処 玉家

沖縄県南城市大里字古壁913-1

☎・FAX: 098-944-6886

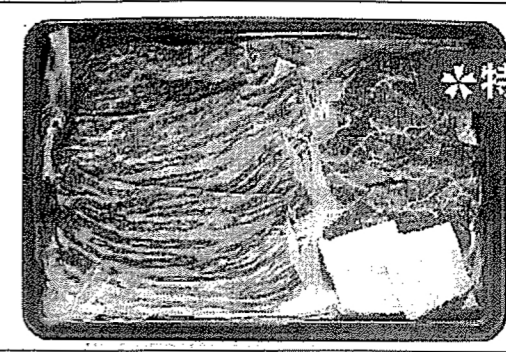
URL: <http://www.tamaya-soba.jp/>

時: 10:45~18:00 休: 無休(旧盆最終日、1/1~4は休)

取り寄せ方法: 電話・FAX・ネット

豚骨とかつお節のうまみが凝縮したあっさり味のスープ、細めでのどしがいい小麦粉100%の麺、ジュシーで柔らかいソーキのバランスが魅力。注文は4食から。

＊特選



特選和牛ロース 100g 1050円

●ミートショップ竹井

東京都文京区白山5-17-19

☎03-3941-2725 FAX: 03-3947-1129

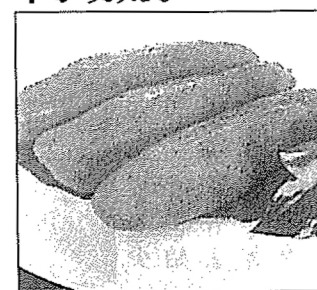
URL: なし 時: 10:00~17:00

休: 日・祝

取り寄せ方法: 電話・FAX

店主が芝浦の食肉市場で直接買い付けたA5ランクの和牛。500gから取り寄せ可。自家製焼き豚(100g310円)やローストビーフ(100g650円)、ベーコンなども人気。

辛子明太子 3500円(中箱240g) ●辛子めんたいきよ味や



福岡市中央区小笹1-5-13 (店頭販売なし)

☎0120-565-596 (問い合わせのみ)

FAX: 0120-565-509

URL: <http://kiyomiya.mobi/>

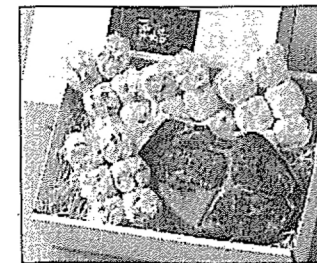
時: 9:00~17:00 休: 土、日、祝

取り寄せ方法: FAX・ネット・ハガキ

主婦・鈴木きよ味さん手作りの辛子明太子が評判を呼び、商品化。現在は予約受付中、2012年1月下旬以降の発送になる。

肉汁たっぷりの特製焼売 ●中国料理 楽山居

5500円 (国産牛ほほ肉の醤油蒸込みと自家製焼売セット)



三重県川越町豊田285-1

☎・FAX: 059-365-0258

URL: <http://www.rakusankyo.net/>

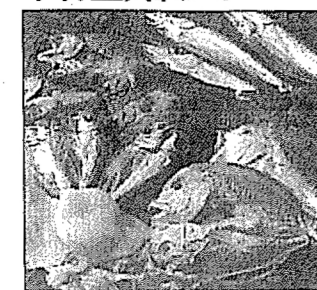
時: 11:30~14:00、17:30~21:30

休: 火、年末年始

取り寄せ方法: 電話・FAX・ネット

えびの高原豚を使用。包丁でミンチにすることで、肉のうまみと脂身が適度に混ざり合う。

干物盛り合わせ 3000円～ ●海里村上



長崎県佐賀市本町立石西船119-2

☎0920-43-0770

FAX: 0920-43-0390

URL: <http://www.kairi-murakami.com/>

時: 9:00~17:00

休: 無休 取り寄せ方法: 電話・FAX・メール

「料理がうまい旅館。いい料理人がいて、食材も新鮮」(門上さん)。干物はオーダー生産で注文から約1週間後に発送。

酒の肴



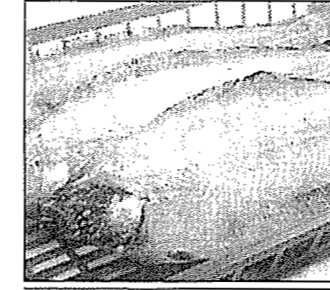
フードコラムリスト
門上武司さんお薦め

僕はほとんど外食で、家で食べるのが少ないんです。だからお取り寄せをするのは進物用や、友達と集まって食べる時ですね。鮎焼き名人として有名な泉善七さんの鮎ピザは、熟成した日本酒やワインにぴったり。チーズのような風味を持つ子持ち鮎のなれずしを使ったクリームや、アンチョビならぬ、あゆチヨ

ピソースなど、アイデアがおもしろい。研究熱心な泉さんの今までの経験が一枚のピザに集約されていて、相当レベルが高い逸品です。きよ味やの辛子明太子も日本酒に合いますね。お母さんが一人でせっせと作ってはるんですが、「今までにこんな明太子があった？」というくらい驚きの味です。無着色で淡い色合い。

すごくあっさりしていて清らかなのに、食べるほどにじんわりとした甘みとうまみが広がります。うまみといえば楽山居の特製焼売もお薦め。豚肉の味がしっかりしていて非常にうまいんですけど、上品なんです。やっぱりビールと一緒に食べたいかな。日常の空間なのに、非日常な旅気分が味わえるのがお取り寄せの魅力。食べ物それぞれにストーリーがあり、旅の思い出も蘇ります。

若狭子持ちさがれい 1枚1260円 ●津乃弥



京都市中京区錦通麩屋町西入東魚屋町202

☎075-221-5530

FAX: 075-221-5576

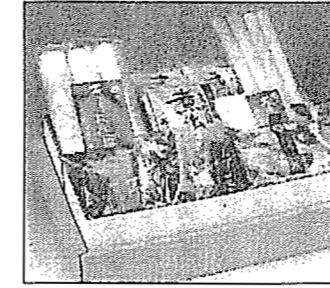
URL: なし 時: 9:00~18:00

休: 1/1~4

取り寄せ方法: FAX・ハガキ

若狭産の海の幸と珍味の専門店。肉厚で適度な塩加減の子持ちさがれい。「とてもきれいで品のあるお味」(岸さん)

りたんぼ宅配セット 8190円(3人前) ●料亭 濱乃家



秋田市大町4-2-11

☎018-862-6611

FAX: 018-864-5878

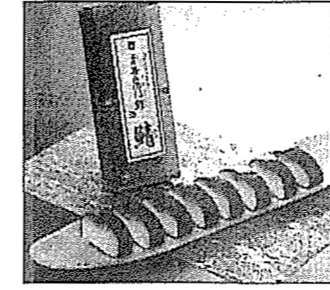
URL: <http://www.hamanoya.co.jp/>

時: 9:00~17:00 休: 日

取り寄せ方法: 電話・FAX・ネット・メール

「具材が全部そろっていて、ボリュームがあります。ダシがおいしいので、はおじやに(岸さん)。2人前セットから用意。

米屋 吾左衛門鮮 鯖 1774円 ●米吾



鳥取県米子市弥生町8-27

☎0120-535-474

FAX: 0120-535-475

URL: <http://www.komego.co.jp/>

時: 9:00~18:00 休: 無休

取り寄せ方法: 電話・FAX・ネット・メール

絶妙な酢加減の寒サバ、柔らかく炊き上げた北海道産昆布、酢飯のバランスがいい。「お米が本当においしいの！」と岸さん。

今まで47都道府県全部に行って、各地でいろんなものを食べてきたの。お取り寄せだと、各地で出合ったおいしいものを家でも食べられるのがいいわよね。地域の活性化にもなりますし、一番のお薦めはミートショップ竹井の特選和牛ロース。ここは私のとっておきの自宅のすぐ近くにあつて、母が「この肉は間違いない」

「！」と見つけてきてから50年ものおつきあい。元は卸売業だったお店なので、ご主人が目利きで味とうまみが全然違う。しかもお安い。うちのお肉はずっとここ。自家製の焼き豚もおいしいわよ。お正月の豪華な食事に飽きてきたら、そば処 玉家のソーキそばはどう？ 私の両親は沖縄出身だから、

私も沖縄には思い入れがあるの。小麦粉100%の中華麺がひと味違って、ソーキそのものの味がいいの。大勢で集まって食べるなら、料亭 濱乃家さんのきりたんぼ鍋。歴史も古くて間違いなくおいしいわよ。きりたんぼはいい素材を使っている、よく煮込んでも煮崩れないの。今年で88歳になったけど、まだまだ食べたことのないものがいっぱい。だから長生きしてるのよ。

メイン ディッシュ



料理記者
岸朝子さんお薦め