

全国取り寄せ鍋ガイド

東日本編

イモ煮会 (山形県)

里イモ消費量日本一の山形の冬の風物詩といえば、アウトドアで巨大な鍋を囲み、あつあつのイモ煮に舌鼓を打つ「イモ煮会」。その味を家庭で楽しめるセット。具は山形牛、里イモ、ネギ、コンニャク、ヒラタケなどボリューム満点。煮込むほどにしょうゆの香りが広がり、なんとも食欲をそそる。鉄鍋付きのセットもある(7800円)。申し込みは12月12日まで

【具材】里イモ(約1キロ)、山形牛肉(約400グラム)、コンニャク、ネギなど
【価格】3800円(4~5人前) ※税・送料込み
JA全農山形直販センター 直023・655・3688

かき鍋セット (宮城県)



宮城県内でも特に海のきれいな志津川町のかきを使ったかき料理屋「仙台 かき徳」のかき鍋セット。かきは小粒ながらも身が締まっており、弾力のある歯ごたえ。仙台みそを使った特製だれはコクがあり、かきのミルクィなうまみとあいまって、絶妙なハーモニーを醸し出している。2~3人前でも、かきは500グラムとボリューム感も満点だ

【具材】かきのむき身、白菜、ネギ、春菊、ささがきゴボウなど
【価格】4800円(2~3人前)、8200円(4~5人前)
仙台 かき徳 直022・222・0785
<http://www.kakitoku.co.jp>

アンコウ鍋 (茨城県)

将軍家への献上品でもあったという茨城産のアンコウ。しょうゆ味のスープにアンコウの肝を混ぜ、炭火であぶった焼きみそを加えたスープは、淡泊なアンコウに合うコクがあり濃厚な味。アンコウの「七つ道具」といわれる正身(背骨周りに付いている身)・肝・エラ・水袋(胃袋)・ヒモ(卵巣)・ヤナギ(ほお)が入っており、たっぷりアンコウを堪能できる。申し込みは来年3月下旬まで

【具材】アンコウ、白菜、タケノコ、ミツバ、豆腐、うどんなど
【価格】1万円(4人前、野菜なしだと6800円)
※税・送料込み
元祖あんこう鍋 山翠 直029・221・3617

鹿鍋 (長野県)



信州の山奥で、昔から貴重なビタミン源として重宝されてきた鹿肉。肉と一緒に野菜をどっさり入れて煮込むと、甘みのあるたれの香りが立ち上る。歯ごたえ

もほどよく、臭みの少ないまろやかな味わいだ。同店は、信州の秘境といわれる遠山郷に店を構える創業80年の山肉専門店、イノシシやクマの鍋セットも扱っている
【具材】鹿肉(300グラム) ※野菜の注文も可(800円・ダイコン、タマネギ、シイタケ、ゴボウなど)
【価格】2000円(3~4人前)
星野屋 直0260・34・2012

寒流海鮮しゃぶ鍋セット (北海道)



北海道の冬の味覚の海鮮しゃぶしゃぶセット。稚内産の身のたっぷり詰まったズワイガニの足と軟らかいタコはボリューム感いっぱい、いずれも生で食べてもOKの新鮮さ。締めめの札幌ラーメンもセット

トになっている
【具材】ズワイガニ、タコ、昆布、札幌ラーメンなど
【価格】1万円(4人前) ※送料込み
札幌国際観光 直011・531・7222

石狩鍋 (北海道)

函館近郊の漁港で取れた身の厚い生鮭をはじめ、新鮮なイクラやホタテといった魚介類と野菜、豆腐など、鍋の具がすべてセットになっている。いずれもカットされているので、すぐに鍋がいただける。みそ仕立てのスープは最後に雑炊にして食べてもおいしい

【具材】鮭、イクラ、白菜、春菊、豆腐など
【価格】6000円(6人前)
丸和すがわら 直0138・22・9032
<http://www.hakodate-asaichi.net/>

桜鍋セット (青森県)



自社牧場を持つ馬肉専門店「尾形精肉店」の桜鍋セット。馬肉は、低カロリーで鉄分豊富。最近ヘルシーフードとして見直されている。特製みそだれに、辛

みそなばんで味付けしたスープは、体がしんから温まる。セットの南部せんべいを入れるというのも、ご当地ならではの食べ方

【具材】桜鍋用馬肉、南部せんべい、なばん漬けなど
【価格】3500円(4~5人前)
尾形精肉店 直0178・62・3016
<http://www.banikuya-ogata.com>

きりたんぼセット (秋田県)

秋田の名門料亭「濱乃家」のきりたんぼ鍋。手作りのきりたんぼは、もっちりとした歯ごたえ。比内地鶏を煮込んで取っただしは北国の香りいっぱい、ぐつぐつ煮れば地酒もすすむ。また、マイタケやセリなどの野菜もすべて秋田産と、地場産のものにこだわっている。鳥海山の天然水付き

【具材】きりたんぼ、比内地鶏、マイタケ、ネギ、セリなど
【価格】5565円(2人前)、8190円(3人前)、1万815円(4人前)、1万3440円(5人前) ※税込み
濱乃家 直0120・266・612
<http://www.hamanoya.co.jp>

しよつる鍋 (秋田県)

ハタハタのしよつる鍋セット。旬を迎えたハタハタは、オスとメスがセットになっている。産卵期の卵が詰まったメスが味わえるのは12月中旬ぐらいまで。塩漬けにしたハタハタを3年寝かせて作ったしよつるのスープは、体がポカポカしてくる

【具材】ハタハタ(6匹以上)、豆腐、ネギ、白菜、シイタケ、シラタキなど
【価格】4500円(3人前)
伊藤善吉商店 直0185・33・3147



手軽、本格派、産地直送のぬくもり

「宮城のかき鍋を取り寄せたんですが、ぶりぶりとして、さすがに本場ものとは違いますよ。スープの味なんか家では絶対出せないくらいにコクがありまして。こんな本格的な味が家庭で気軽に楽しめるなんて、驚いてしまいました」

と喜ぶのは横浜市の主婦、A子さん(38)。A子さんが取り寄せる鍋に興奮するのは、ほかに理由がある。

「家族4人で鍋をやると、白菜や春菊なんか、余っちゃうでしょう。そういう野菜はほかに使えない。A子さんは、さらに続けて言う。

「家族4人で鍋をやると、白菜や春菊なんか、余っちゃうでしょう。そういう野菜はほかに使えない。A子さんは、さらに続けて言う。

5分得 この季節、やっぱり鍋だべさ

取り寄せ鍋ガイド

鍋がおいしい季節になりました。アツアツの鍋を家族で囲むなんて、まさに絵に描いたような一家団圓の光景です。どうせなら本格的な郷土鍋の味を楽しみたいですが、外の料理屋ではやっぱり高い。といって近所のスーパーではたいした材料がそろいません。そんなジレンマを解消してくれるのが、ご当地鍋セット。列島各地から手軽に取り寄せられるとあって大人気です。今宵、北や南で息づいてきたぬくもりを味わってみませんか。

著西由恵(インパクト)/撮影 島崎哲也大

