

家庭画報

6
June
KATEGABO



楽都ウィーン&ザルツブルクに遊ぶ

モーツァルト紀行

生誕二五〇周年に湧く楽都を特別取材

武家の侘び茶と利休

堀内宗心 表千家流長生庵前主

上田宗岡 上田宗簡流家元

漆の革命児

角偉二郎の功績

白洲信哉 白洲正子の宿題

小堀宗慶 茶花のこころ

好評連載

上品な使いやすさが新基準

真珠と

決定版

ダイヤモンド選び

女性作家の工房から

彩りのガラス器たち

色合わせを楽しむ

憧れのバラ庭づくり

シエラ、料理研究家おすすめのお取り寄せ

世界の美味 直行便

別冊付録

家庭画報ジエントルマン

世界の味が集結！取り寄せ万国博覧会

料理研究家・シエフに聞く この食材のこの逸品

高質な食材を選ぶ厳しい眼を持った、料理研究家やシエフたち。

の道のプロが納得してお取り寄せする世界中の食材を「挙」紹介します。
取り寄せの方法や連絡先は、一二ページをご覧ください。

ルマ発の本物素材で、シンプル料理も極上の味 北村光代さん

北村さんおすすめ食材は、イタリアはバルマのサン・ニコラ社の生ハム「プロシュット・ド・バルマ」と、同じくバルマ名産の「バルミジャーノ・レッジャーノ」。「国立公園の澄んだ空気の中で作られる生ハムは、しっとりとした食感が力。チーズは、天然のアミノ酸の構造壊さないよう、専用ナイフで丁寧に

カットされているので風味が格別です」という北村さんが作ってくれた料理は二品。ペネネは、おろしたチーズとエクストラバージンオリーブオイルを混ぜて、ルッコラをあえれば完成。パニーニは、軽くトーストしたバゲットに生ハムを何層にもはさんだもの。素材が本物であれば、シンプル料理が最高のご馳走になります。

ハーブやオリーブオイルを使ったヘルシーな地中海料理で知られる料理研究家。お取り寄せは、イタリアの食文化に理解があり、本物をいい状態で販売する業者「ピアッティ」を採用。

ほのかな甘みの「バルミジャーノチーズ」であえたペネネ



「バルミジャーノ・レッジャーノ」専用ナイフの数々。左・口中に広がるほのかな香りは感動的。「バルミジャーノ・レッジャーノ」100g 525円「ピアッティ」



トロのような旨みの
「生ハム」を
賢沢にはさんだパニーニ



上・600日以上（日本向けには2年以上）
かけて熟成された生ハムは、トロのよ
うな旨みととろけるような舌触りが特徴。
「プロシュット・ディ・パルマ」1000g
1260円（実際はスライス）/ピアッティ

CHAUMET
PARIS



ときめきは続く ショーメ

Class One リング
ホワイトゴールド、ダイヤモンド、ラバー
¥598,500 (税込)
www.chaumet.com

ナポレオンとショーメ展開催 日本橋三越本店6階 5月16日(火)~5月21日(日)

ショーメブティック 銀座本店 Tel.03-5524-2722 表参道店 Tel.03-5464-1577 玉川高島屋S-C店 Tel.03-5797-3133 大阪心斎橋店 Tel.06-6258-0670
仙台三越店 伊勢丹漢和店 日本橋高島屋店 日本橋三越本店 銀座三越店 伊勢丹新宿店 小田急百貨店新宿店 池袋西武店 そごう横浜店 名古屋三越栄店 京都高島屋店
魚沼百貨店うめだ本店 大塚高島屋店 そごう広島店 広島三越店 福岡・天神岩田屋本店 その他有名百貨店、専門店にて取り扱っております。 ショーメ Tel.03-3263-9660

4910024330662
01000

© Sekaibunka-sha 2006 Printed in Japan