

料理 通信

The
Cuisine
Magazine
*

EATING WITH CREATIVITY

空前のパンブーム！
人気の新店＆実力店
ガイドとレシピ

7

JULY 2012
980YEN

VOL. 2

148通りのパン、食べ方と作り方

—2012年最新版—

Jiyugaoka
"BAKE SHOP"

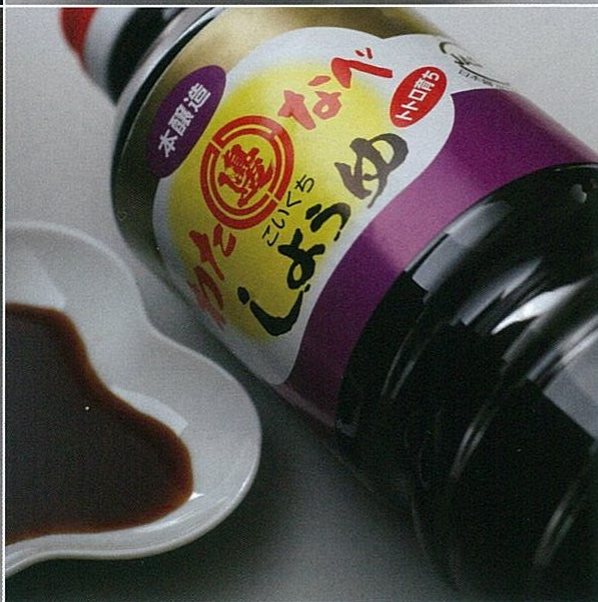
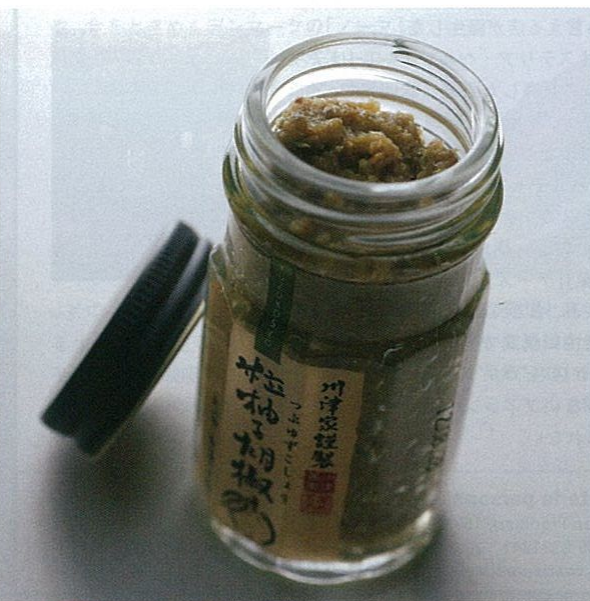
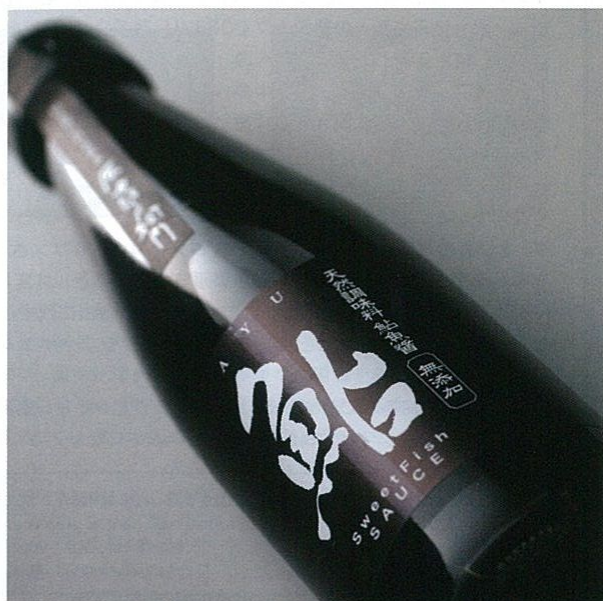
渋谷ヒカリエ

「ルパンドゥジョエル・ロブション」

潜入ルポ！

「パンラボ」×「料理通信」イングリッシュマフィン大研究／世界中のバーガーブーム大追跡

【第2特集】 酒屋に教わる「さしすせそ」



日向の国、豊の国

太平洋の日向灘に面した宮崎県と、瀬戸内海の周防灘や豊後水道に面した大分県。「関サバ」が有名だが、この一帯は黒潮が流れよい漁場として知られる。大分・日田盆地では鮎の肝を塩漬けにした「うるか」や柚子胡椒が名物。最近では鮎の魚醤も造られる。大分はカボチャが日本に初めて伝わった土地。伝統野菜「宗麟カボチャ」や「日向黒皮カボチャ」は味噌漬けにも加工される。宮崎は温暖な気候を生かし、野菜や果物の生産が盛ん。冷たいだしに香ばしく焼いた味噌、イリコ、ゴマなどを溶かし、麦飯にかけて食べる郷土料理「冷や汁」には、やはり麦味噌でなくてはならない。そして刺身や煮付けには、まろやかな甘味のある醤油が欠かせない。

まるはら

鮎魚醤 1365円 / 200ml
老舗醤油蔵が日田(ひた)の鮎を活用して作った。04年特許取得。淡水魚の魚醤は稀だ。
◎まるはら ☎0973-23-4145
www.soysauce.co.jp

カネナ

合せ味噌(粒) 580円 / 1kg
明治10年創業。麹も自家製。麹の割合を多くし自然な甘味を引き出す。醤油も美味。
◎長友味噌醤油醸造元 ☎0985-65-1226
www.kanena.jp

川津食品

粒柚子胡椒 青 577円 / 60g
柚子胡椒を商品化した先駆け。原料は柚子皮、唐辛子、塩。柚子の存在感が瑞々しい。
◎川津食品 ☎0973-53-2501
www.yuzu-kosyo.jp

渡辺味噌醤油醸造

本醸造しょうゆ こいくち 381円 / 1L
昭和34年創業。大分産の小麦・チクゴイズミで製麹。自然発酵・長期熟成の旨味。
◎渡辺味噌醤油醸造 ☎0982-37-0203
<http://nabemiso.lar.jp/>