

SVP 別冊付録 大人気「グローサリーBOOK」第2弾!

ELLE

www.elleatable.jp

à table



全
84P
別冊
付録2

エル・ア・ターブル
SEPTEMBER 2015
no.81

期間限定フェア開催

ニッポンの地酒
飲みに行こう!

HINT...



DON'T
HATE ME!

パクチー
いいね!

和食がモテる
ヒミツを検証

今日のごはんは
ディズニーで?

Q.

意外性あって
使い回しが利く
最強アイテムを挙げよ
(答えは中面をチェック!)

器

と

キッチン

お悩み解決💡ドリル

別冊付録1
ELLE Cooking

郷土料理にオマージュを込めてアレンジ あもり 湯島

小さなスナックが軒を連ねる湯島の街並みが故郷の八戸に似ていたから、と7年前にオープン。「昨日の青森を、今日東京で食べる」をコンセプトに、生産者とのつながりを大切にしている。メニューはコースのみで、青森から到着した食材次第。「けの汁」をリゾット仕立てにしたり、B級グルメ「十和田バラ焼き」を上品にアレンジしたり、郷土の味を尊重しながらも、この店ならではの料理に昇華している。地酒は、「田酒」「八仙」など25〜30種類。ペアリングを楽しんでみてはいかが？

●東京都文京区湯島3-37-3 RMBビル1F
☎03-3835-8006 ⑤12:00〜13:00(月〜木曜、限定20食)、17:30〜22:00L.O.(月〜金曜)、土曜17:30〜21:30L.O. ⑧日曜・祝日・8月8〜17日



セット内容

日替わりのお通しに 旬の日本酒1杯をつけて

料理同様にお通しも日替わり。この日は、「ホタテ入りのたまご豆腐 かぶのすりななし 馬糞ウニ添え」。通常¥500の底料(お通し付き)が無料になり、さらに日本酒が1杯サービスされる。

2



1 八戸出身の代表・高林直樹さん(左)と天間林村出身の板前・金澤祐樹さん。この夏、店内を改装し、8月18日より営業再開予定。2 あぶらめ(アイナメ)をしょうゆで焼き上げたひと皿。「あぶらめの七ツ焼き 津軽の「けの汁」リゾット添え」。3 「十和田牛バラ焼き」あもり湯島仕立て。料理は共に2種類のコース(¥3,500と¥4,000)からの一例。十和田の「稲生」(¥800)は、東京では珍しい銘柄。

3



1



1 「おつまみの盛り合わせ」(¥980)は、まさしく群馬食材のオールスターズ。盆の上の料理は右上から時計回りに「じゃがいものすり流し」「上州栗の生ハム」「ブチマトのお浸し」「上州やまめのだんご 南蛮漬」。「赤城山大吟醸」(1合¥1,500)とどうぞ。2 群馬の酒は多彩。右から「結人」「利根川育ち」「分福」「水芭蕉」「谷川岳」「赤城山 大吟醸」「群馬泉」。3 店の軒先でお客を迎えるのは酒樽。

群馬 LOVE ♥な店主自慢の美味揃い

ナルカミ

Narukami

富岡製糸場の世界文化遺産登録によって、昨年来一躍脚光を浴びている群馬県だが、「群馬の美味は、まだ全然知られていない!」と息巻いているのが、学芸大学の人気居酒屋「ナルカミ」の店主、小野里全芳さんだ。そんな「ナルカミ」は毎晩、小野里さんの郷里、群馬県から届く酒や食材をモダンにアレンジした美味の数々に舌鼓を打つ老若男女であふれる。東京からだといふ日帰りでも行けてしまう隠れた美味名所、群馬。まずはその味を堪能してから出かけてみるのもおすすめだ。

●東京都目黒区鷹番3-21-18
☎03-3794-9041 ⑤17:00〜23:00(日曜〜22:00)L.O. 不定休
<http://www.facebook.com/narukami.gunma/>



セット内容

「ナルカミ」謹製前菜と 女子好きな酒 (半合)

同店でも最も女性客に人気の高い「夏野菜の煮ごり」(ハーフサイズ)と、群馬県永井酒造の銘酒「水芭蕉」(半合)セットがワインコインで味わえる! ふたりでいただくと、より楽しい♥

ワンコイン
残暑セット
¥500

AREA
東北・北陸

ローカル酒に合わせる驚きのアテ

日本各地で古くから愛されている、その土地ならではの知られざる魅力的な食材たち。あっと驚くローカルな「アテ」をアレンジして、お酒とのマッチングを楽しもう。

Photos TETSUO KITAGAWA Text & Coordination KAORI EZAWA

福井県

「イカへしこオイル漬け」のディップ風

梵 吉平 純米大吟醸



1

新潟県

「かぐら辛っ子」のピリ辛ラタトゥイユ

発泡にこり酒 八海山



青森県

南部せんべいを皿に見立てた「さば水煮」サラダ

陸奥八仙 いざり火特別純米酒

3

秋田県

「いぶりがっこ」の酒粕わさび和え

特別純米酒 天の戸 美穂 (うましね)



2

4 辛みと旨みが絶妙な味わい

新潟でも有数の雪深い地域。魚沼で採れる辛み野菜・神楽南蛮を塩で2年半漬けた伝統調味料。料理には万能でラタトゥイユに少し加えると、ピリリとした辛さのなかに、まろやかな旨みと甘みを引きだしてくれる。発泡にこり酒の爽やかな酸味とすっきりした心地よい味わいがマッチ。



右「かぐら辛っ子」(120g) ¥700 / 千年こうじや ☎0800-800-4181 左「発泡にこり酒 八海山」(720ml) ¥1,650 / 八海山 ☎025-775-3866

3 南部せんべいにさばを ON

青森では、南部せんべいを鍋に入れるなど料理に活用し、お酒をなみなみ注ぐ「もっさり酒」の受け皿にしたりもする。八戸で捕れる脂ののった旬の秋さばの水煮を、玉ねぎや大葉と和え、南部せんべいにのせてオープンサンド風に。辛口の地酒「陸奥八仙 いざり火」なら魚料理と相性抜群!



右「さば水煮 缶詰」(200g) ¥278 / みなみや ☎0175-22-1244 左「陸奥八仙 いざり火特別純米酒」(720ml) ¥1,350 / 八戸酒造 ☎0178-33-1171

2 燻製×発酵にわさびがピリリ

秋田の伝統的な漬物「いぶりがっこ」は、大根を囲炉裏の上などに吊るして燻し、米ぬかと塩で漬けたもの。それらを細かく刻んで酒粕とわさびでさっくり和えたアテは、地元の酒蔵「天の戸」の杜氏直伝のレシピ。お酒に合わないわけがない。蔵を代表する芳醇旨口の純米酒「美穂」と一緒に。



右「いぶりがっこ」¥600 / 伊藤漬物本舗 ☎0183-73-7716 (※販売は11月以降) 左「特別純米酒 天の戸 美穂(うましね)」(720ml) ¥1,400 / 浅舞酒造 ☎0182-24-1030 ※天の戸の熟成した酒粕(2kg ¥660)を使用。

1 へしこの旨みが染みわたる

新鮮な魚介をぬか漬けにし、発酵・熟成させて作る福井の郷土食「へしこ」。するめのへしこを丹念に挽き、香辛料とオリーブオイルに漬け込んで新たな味に。チコリにのせれば、ディップ風に。いかの甘みと程よい塩加減、へしこ特有の旨みがあとを引く。豊かなコクと香りを持つ「梵 吉平」がぴったり。



右「イカへしこオイル漬け」(65g) ¥1,000 / 越前漁協めかちゃんグループ ☎0776-89-2316 左「梵 吉平 純米大吟醸」(720ml) ¥2,200 / 佐野屋 ☎0120-464-135