

サライ



SUPER
PREMIUM
MAGAZINE
SERAI

12月号増刊 定価 780円

2009冬号

増刊

美味 bimi-SERAI

サライ

日本の食を

元気にする人たち

対談 小山薫堂・服部幸應

オテルドゥ・ミクニ 三國清三と

アル・ケッチェアノ 奥田政行の

地産地消

おもてなし料理対談

結城掬子プロデュース

47都道府県・究極の

「美味おせち」を作る



冬が旬

近江正隆プロデュースの活エゾバフンウニ × 龍吟・山本征治
= 散布の“うに”と対峙した一料理人が下した一つの答え

としこみ付録 厳選美味通販

「旨いもの」取り寄せ帖

旨いもの 取り寄せ帖

厳選美味カタログ

食の目利きが厳選、吟味を重ねた冬の美味を
通信販売でお届けします。家庭の食卓から贈
答品までお使いいただける逸品ばかりを取り
そろえました。インターネットでは、限定品
など、さらに充実した品揃えになっています。

この小冊子の掲載商品はもちろん、
数多くの逸品や希少品がインターネットで
お求めいただけます。<http://serai-bimi.jp>



6

サライ限定美酒鍋セット ● 宮本酒造店

日本酒との相性を追求して完成しただしの黄金律



↑美酒鍋は、適宜水を加えて好みの濃度に調整した「美酒のだし」で、豚肉、豆腐、野菜などを煮て味わう料理。深みのある上品な味わいで人気急上昇中。黒胡椒を振るとさらに味わいが増す。最後の雑炊も格別の旨さ。



↑「美酒のだし」(900ml) 1本、能登豚(ロース、バラ) 500g 1パック、オリジナルブレンド米(コシヒカリ、ミルキークイン) 3合入り2袋。冷蔵便。賞味期限は製造から90日。豚肉は加工から4日。

商品番号

6

サライ限定 美酒鍋セット
税込み価格5355円
送料945円
(3箱まで送料同じ)

米と米麴だけで醸した純米原酒を熱して旨みを濃縮。その豊醇な煮切りに、鶏ガラスープと薄口醤油を風味付けに加え味をととのえた、上品で深みある新感覚のだしである。開発したのは明治9年創業、「夢醸」などの銘柄で知られる酒蔵、宮本酒造店(石川県能美市)だ。

日本酒とより相性のよい鍋料理を追求してたどりついた黄金律のような基本だしは、煮物やだし巻き卵、井ものなどに幅広く使えるが、蔵元一番のおすすめは、石川名産の能登豚を野菜や豆腐と煮る「美酒鍋」で、本職の料理人も絶賛する味わい。

それもそのはず。ひと瓶900mlの「美酒のだし」には、一升瓶1本分の日本酒に相当する旨み成分が詰まっている。宴の最後に残り汁で作る雑炊も知る人ぞ知る楽しみ。だしと素材が奏でる新しい味の二重奏を、ぜひ体験していただきたい。