

プロ直伝のレシピからお取り寄せまで  
**絶品** 野菜鍋で元気モリモリ!



2009年12月1日発行・発売 毎月2回第1・第3火曜日発行・発売  
 第24巻第22号通巻第587号  
 1986年7月4日創刊三冊郵便物認可

今が旬! 中華まん美味チエック 27

# DIME



タイム

24  
 2009.12.15

2010

絶対に来る!  
 ヒト・モノ・コト

TREND MAGAZINE  
 FOR BUSINESS PERSON  
<http://www.digital-dime.com>

定価400円

# トレンド大予測



職場の人間関係改善  
 業績アップも夢じゃない!? オフィス風水で「運氣」も「景気」もアゲる!

2009



DIMEトレンド大賞発表!!

# メガヒット商品

大分析



姜尚中



香山リカ

政権交代からのりピー騒動、カツマーブームまで  
 2009「ニッポンカ」を評価する!

この冬あなたをガードするウイルス撃退ウエア

エコドライブの「AV&N」が 年末カーナビお買い得モデルベスト10

10



秋田

魚の旨味を  
伝統料理を現能  
使った



おがよし.com「鮮しよつる鍋セット」  
2500円(3人前)

日本3大魚醤のひとつ「しよつる」を使った郷土料理。しよつるをベースに作ったスープは、さっぱりとした中にコクがある。鯛の身もやわらかく、お腹にはプチプチのぶりこ(卵)がたっぷり詰まっています。食べごたえ十分だ。野菜・豆腐は別途用意が必要。



北海道

魚の旨味がたっぷり  
北の豪快漁師鍋



味わい楽座「石狩鍋セット」  
3980円(3~4人前)

大ぶりな北海道産秋鮭の切り身30切れとホタテ、バーナ貝、鶏ゴボウつくねのセット。漁師鍋流にキャベツや玉ねぎ、ジャガイモなど北の大地を代表する野菜と一緒に煮込むと良い。みそ風味のスープに、野菜の甘さと魚介の旨味がぎゅっと凝縮されている。



広島

ぷりっとした弾力が  
人気の牡蠣を使用



マルイチ商店「広島かきの団らん鍋セット」  
3700円(3~4人前)

生牡蠣は広島・安芸津で採れたもの。他の地域に比べ小ぶりだが、身が引き締まっていて濃厚と人気が高い。白菜、エノキ、白ネギなどの国産野菜もセット。牡蠣がぷりぷりでジューシー。土手鍋風のみそスープはちょっと濃いめなので野菜を多めに入れると良い。



石川

地元がプロデュース  
日本酒から生まれた鍋



宮本酒店「美酒鍋セット」  
5000円(3~4人前)

米と米麹だけで仕込んだ日本酒から生まれた「美酒のだし」。1瓶900mlの中には、1升瓶1本分の日本酒に相当する旨味が詰まっている。このダシで調理した鍋は、ほんのり甘く深みのある味わい。鍋料理以外にも、煮物やだし巻き卵のダシ代わりとしても使える。



鹿児島

厳選した肉を管理で  
一皮地ろ仕上げの味



吾愛人「かごしま六白黒豚しゃぶ鍋セット」  
5000円(3~4人前)

地元のサツマイモをたっぷり食べて育ったかごしま六白黒豚はアクがほとんど出ないのが特徴。ロース、バラ、モモ(または肩ロース)の3種類の肉が楽しめる。どれもほどよく脂のついていて、さっとスープにくぐらせて食べると、口中に肉の甘味が広がる。



福岡

創業以来変わらないが  
秘伝のスープを使用



博多いち「博多もつ鍋セット」  
4580円(3人前)

もつ鍋の激戦区で35年間愛され続ける人気店のお取り寄せ鍋。スープは鶏がら、昆布、ニンニクなどをじっくり10時間以上煮込んでダシをとった。ぷりぷりのもつとよく絡み、野菜ともなじみやすいのが特徴だ。ズは博多っ子お約束の特製ちゃんぽん麺でキマリ!

問い合わせ先/北海道味わい楽座 ☎0120-030621 [www.ajiraku.info/](http://www.ajiraku.info/) おがよし.com ☎0185-25-3535 [www.ogayoshi.com/](http://www.ogayoshi.com/)  
宮本酒店 ☎0761-51-3333 [www.mujiou.co.jp/](http://www.mujiou.co.jp/) マルイチ商店 ☎0846-45-0059 [www.oyster-maruichi.com/](http://www.oyster-maruichi.com/)  
博多いち ☎092-571-3080 [www.umakabai.jp/](http://www.umakabai.jp/) 吾愛人 ☎099-214-5882 [www.k-wakana.com/](http://www.k-wakana.com/)