

1

January 2010 No.660

創刊号(1973年12月)以来、毎月1日発行(発売)  
2009年12月10日発行(発売)毎月1日発行(発売)  
1774(税込)900円

新年特大号

# ミヤマス

## 特集・おいしい 冬の金沢へ

「銭屋」高木慎一郎、マーカス・ボス/  
近江町市場すし・ひがし茶屋街/  
湯の宿/手土産

2号連続企画●感謝をこめて、  
特別お食事会に  
ご招待!

新連載●  
五嶋みどりと龍、手紙を書けば  
読み物●山崎直子、宇宙へ!

ファッション特集●

## 自分のスタイル

を持つことこそ大人の魅力

鈴木保奈美、  
ユキ・パリス、萩原輝美/  
定番アイテムの力

スペシャルインタビュー●

ジェーン・パーキン

ビューティ●HISANO KOMI ほんに聞きました  
自分の魅力を100%引き出す美容法

料理●

ホルトハウス房子

のおせちとごちそう

Book in Book●知っておきたい

お正月のしきたり

特別付録●稲葉賀恵

デザインの手帳





18.  
【銭屋】  
鰯みそ漬



17.  
【舟楽】  
のどぐろの棒鰯



16.  
【佃の佃煮】  
極上佃煮



21.  
【高木桜商店】  
甘酒



20.  
【割烹 いけの】  
鯛の唐蒸し



19.  
【宮本酒造店】  
のみよし



24.  
【しら井】  
昆布巻セット



23.  
【しら井】  
おぼろ  
昆布

22.  
【四季の  
テーブル】  
かぶら鰯



【しら井】  
おぼろ昆布/  
昆布巻セット

23,24 利尻昆布を熟練の職人が手削りしたおぼろ昆布は、3種詰合せ1,365円。天然の日高昆布を用い、いしる、地元のしょうゆ、ざらめ砂糖のみで5~6時間炊く昆布巻きは、寒ぶり、真だらの真子、にしんの昆布巻きと、にしんのあめ炊きをセットにして2,900円。

●9時半~18時、火曜休み。  
全沢市東山3の2の18  
☎076-251-4652  
<http://www5.ocn.ne.jp/~shirai52/>



【四季のテーブル】  
かぶら鰯

22 郷土料理研究家・青木悦子さん特製のかぶらずし。白大かぶらに天然ぶりの塩漬けを挟んでこうじて漬け込み、重しをして25日。酒のさかなに。2/25までの限定、木樽詰め(3個入り)5,700円。

●11時~20時半、水曜休み。  
全沢市長町1の1の17  
☎076-265-5155  
<http://aokicooking.com>



【宮本酒造店】のみよし

19 日本酒の蔵元が造る本格芋焼酎。原料は地元の加賀丸いも(山の芋)。芋焼酎特有の癖はなく、甘く包み込むような香りで端正な味。全沢の酒店

で購入可。720ml3,000円。

●8時半~17時半、日曜、祝日休み。  
能美市宮竹町174  
☎0761-51-3333  
<http://www.mujou.co.jp>

【割烹 いけの】鯛の唐蒸し

20 鯛の唐蒸しは、かつて婚礼などのおめでたい席で振る舞われた郷土料理で、鯛の中に卵の花を詰めて蒸したものが、コースの中の一品として一

尾丸ごと供される小さな鯛を手土産にして。前日までに要予約、1,500円~。  
●17時~23時、日曜休み。  
全沢市主計町2の13  
☎076-223-7325

【高木桜商店】甘酒

21 180年の歴史を刻むこうじ屋が昔ながらの手法で造る甘酒。ストレートはもちろん、同量の牛乳で割って一晩冷蔵庫でねかせる「甘酒ミルク」は、

お店でも人気の味。アルコールを含まないため子どもにも。500g750円。  
●7時~19時、無休。  
全沢市東山1の9の3  
☎076-252-7461 MAP6ページ

【佃の佃煮】極上佃煮

16 清流にすむこり、鬼くろみ、厳選した調味料と昔ながらの方法で、添加物を使わず炊き上げた逸品。後味よく、食べ飽きないおいしさ。ごり2個、くるみ

1個のセットで2,100円。

●8時45分~19時(日曜、祝日は18時まで)、無休。  
全沢市新町6の18  
☎0120-610290  
<http://www.tukudani.co.jp>

【舟楽】のどぐろの棒鰯

17 近江町市場内の棒ずし専門店より、高級魚のどぐろの棒ずし。脂のった身を独自の配合の酢でしめ、すし飯と合わせてふんわりと手押しする。漁により

入荷が左右される貴重な品。1,890円。  
●9時~17時、無休。  
全沢市上近江町24の1  
☎076-232-8411  
<http://www.bouzushi.com>

【銭屋】鰯みそ漬

18 寒ぶりを、特別に調合した香り高いみそに漬け込み、店を出したのが30年以上前。以来、料亭の味を持ち帰ることができた。脂のった厚切りの身

を弱火でじっくり焼き、大根おろしを添えて。5切れ5,250円。注文を受けてからぶりを仕入れるため、3日前までに要予約。  
●10ページ参照。