

高山のいさぎよい自然環境
金子友義さんおすすめ

富山湾沖 天然寒がぶり しやぶしやぶセット

富山・あじの食品

富山湾で水揚げされた脂ののった寒がぶりを、昆布出汁にサツとくらせ、特製はん餅でいただく、身が締まって旨みが濃く、軽く火を通すことで甘みがグツと強くなる。お好みで水菜やねぎ、白菜などとともに。思う存分ぶりをご堪能したら、旨みを含んだ出汁にご飯を入れて雑炊に、「いや、富山の冬はいい」と心底思うはず。しかも富山に行かずに思えるのだから、まあ幸せ。



＝推薦人のひと言＝

富山の冬と言えば、たっぶり脂ののった寒がぶり。しやぶしやぶ用に切った状態で届くので、ご家庭で手軽に楽しめます。

価格…… 寒がぶりしゃぶぶ用100g×2、だし昆布30g×1、ポン酢だれ15g×3、ゆずポン酢だれ10g×3 5000円(税込・送料別)
※冷凍、2月下旬までの期間限定。他に氷見うどんやほたるいかのセットもあり

賞味期限…冷凍で1か月

☎0765-78-2200 ☎0765-78-2222

📍富山県下新川郡入善町舟見718

🌐http://www.aiba-tco.jp/



富山の冬いらしやぶい

見て味わって吐息が漏れる

茨城県 八千代市
柴田明子さんおすすめ

常陸牛 すきやき用肩ロース肉

茨城・肉のイシマ

常陸牛は、肥沃な大地と温暖な気候、豊かな自然に恵まれた茨城県のブランド肉。指定生産者が高い飼育管理技術と厳選した飼料のもとに育て、上位ランクに格付けされた肉質の優秀なもののみが、その銘柄を名乗ることができる。その中でも、その道40年の肉職人が自信を持って目利きした、きめ細かな肩ロース肉をすきやき用に大判にスライス。美しい見た目はもちろん、口にすれば、柔らかな歯応えと共に旨みが溶け出し、思わずニヤリ。

＝推薦人のひと言＝

口の中で「トロリ」と肉の旨みが舌の上に溶け出てきます。とても美味しいので、ぜひお試しください。



価格…… 肩ロース肉400gと自家製すきやきたれのセット 5000円(税込・送料別)

賞味期限…冷凍で発送日より1日

☎029-254-2441 ☎029-254-2900

📍茨城県水戸市見川12-108-26

🌐http://www.nikuonijima.co.jp/

プリプリのカニスキを食卓で

Kanishiki F.M.の田舎産 産地直送
朝田真友さんおすすめ

カニスキセット

兵庫県 丸海渡辺水産

兵庫県の北部、但馬海岸で最大規模を誇る海産物魚市場のカニスキセット。漁港から直接仕入れることで、個人商店では難しいいろいろな価格帯を実現。目利き力も自慢で、「マル海渡辺水産」で買った魚介は味が違うと評判だ。カニスキセットは、見るからに立派で美しいズワイガニとカニスキダシをセットにした4〜5人用。ふりつと引き締まった身は、噛み締めるのにジュシーで甘みたっぷり。

価格…… 約1.6kg 6入り3Lサイズ、カニスキダシ1個付き

5000円(税込・送料別)

賞味期限…冷凍(-18℃以下)で2013年3月13日まで

☎0796-82-5011 ☎0796-82-5071

📍兵庫県美郷郡新温泉町芦屋853

🌐http://www.maruwa55.com/

＝推薦人のひと言＝

兵庫県民のギフトの定番。お向かいのお宅にもマル海渡辺水産から同時期に品物が届いたこともあって、大変驚きました。

