

料理研究家・浜内千波、作家・森村誠一、料理研究家・服部幸應
旨いものを知り尽くす美食家3人が鼎廟にする

美味健康のお取り寄せ帖

生鮮食品に加工品、調味料にスイーツなど、
今やなんでもお取り寄せが可能。
そんな中でも3人の美食家が、特におすすめする
「美味しいで、体にいい」とつておきの
お取り寄せを紹介。選び抜かれた
「一度は食べてみたい!」お取り寄せが大集合!!

料理研究家・ 浜内千波さん ご鼎廟のお取り寄せ



OJLを経て岡松料理研究所へ入所、1980年に独立。野菜料理やダイエットメニューには特に定評がある。著書は200点以上。「安くおいしいもの、生産者の心意を感じるもののが私のお取り寄せの基本です」

阿波プラザ

鳴門塩田物語 平釜仕立て

天使の羽のような形をした結晶で
まろやかな口当たりの塩

鳴門の海水を原料に使い、平釜でゆっくりと煮詰め、独自の製法で作った上質な塩。純白の天使の羽のような結晶でリピーター率も高い。素材をやさしく包み込むよう溶けるので飲みやすく、美味しさをより引き立てる。まろやかな口当たりで焼き魚や煮もの、天ぷらやおにぎりなどジャンル問わず、さまざまな料理によく合う。

DATA 阿波プラザ

徳島県鳴門市鳴門町高島字竹島311

088-687-0429 FAX 088-687-0480

<http://www.awaplaza.com/>

営業時間 10時~17時 (休日不定休)

取り寄せ方法 電話、FAX、ホームページ

支払い方法 送料別、代金引換+手数料、銀行振込、

郵便振替、クレジットカード決済



DATA あきこのジロー

高知県宿毛市山奈町芳奈458

0880-66-0455 FAX 0880-66-2389

HP なし 営業なし なし

取り寄せ方法 電話、FAX、

メール akikonojiro@gmail.com

支払い方法 送料別 代金引換+手数料、銀行振込



あきこのジロー

土佐ジローの卵

地鶏が産んだコクのある卵
卵かけごはんにすると美味しいさが際立つ

生後0日から大人になるまで抗生素は与えず、日齢に応じた餌を与え、放し飼いで育てた有精卵。卵は一般的なものより小ぶりだが、黄身は大きく、プリプリとして有精卵ならではの濃厚な味わい。卵独特のにおいが少なく、卵かけごはんにすると、美味しいさの違いがよりはっきりとわかる。産卵日から2週間以内の卵が生で食べるのに最適。



土佐ジローの卵 1箱
(25個入り)・1620円(税込)