



有限会社エミューズ代表取締役

服飾コーディネーター

森 絵三子さん

もう他のものは食べられない！  
デパ地下で見つけた私の定番です。

お気に入りの店ができたなら、通いつめるタイプだという。そこでシエフと仲良くなり、様々な美味しいもの情報を教えてもらう。「プロのお薦めだから、絶対はずれがないんですよ」。

もう一つの情報源は、デパ地下だ。新しいもの、気になるものはとりあえずチェックするが、「こちらは、たまに失敗もあるんですよ」と笑う。

今回紹介してもらった2品は、買って大正解のものである。「まぼろしの卵」は、黄身がとてもプリツとしていて、すごく元気なんです。味もすごく濃厚ですし、色も鮮やか。賞味期限も1ヶ月と長いので重宝します。卵の味は鶏の餌で決まると、大麦、小麦、魚介、海藻、牧草、臭みを取るためにバブリカやターメリックなどの

香辛料といった多くの天然飼料で育てられた鶏は、安全性はもちろん栄養面も抜群なのである。

豚バラ肉を長期間熟成させた「生ベーコン」は、火を通さずにそのまま食べられるというから驚きだ。

「生ハムみたいにスライスして、ワインと共に味わうのがお気に入りです」。口に入れた瞬間に芳ばしい香りが広がり、極上の脂の旨味がとろけ出す。ワインが止まらなくなりそうなので、まさに究極のアテ。



「この味を知ってしまったら、もう他の卵には戻れません」と言う言葉にも納得。鶏の餌や飼育環境にこだわり、手間と暇をかけて作られた「まぼろしの卵」。調理した時の黄身の鮮やかな色と旨味に驚かずだ。



篠原養鶏所

住所/埼玉県東松山市東平1709

電話/0493-23-7763

FAX/0493-23-0807

価格/まぼろしの卵 昔鶏ありき30個入り 2140円(送料込み)

<http://www.2u.biglobe.ne.jp/~tamago/>

※高島屋大阪店でも販売

マイスター山野井

住所/鹿児島県南さつま市金峰町

高橋3075-28

電話/0993-77-3800

FAX/0993-77-3827

価格/生ベーコン100g1000円

<http://www.the-yamanoi.com/>

※そごう神戸店・心齋橋店でも販売

厳選された新鮮な豚バラ肉を長時間熟成させ、スモークして仕上げた本場の生ベーコン。ドイツの国家資格、フライッシャー(食肉)マイスターの称号を持つ山野井進治さんが手作りする本物の味だ。

