

家庭画報

12

December 2018

KATEIGAHO

贈り物

◆お誂えぐるときめくサプライズを

◆おいしいもの好き六人の美味贈り

新スタイル

オリジナリテイで豊かさを届ける

愛と祈りの
クリスマス

バチカンとローマを訪ねて

「菊乃井」村田吉弘の
家族で楽しむ「和食」

東京2020への道
松岡修造

特別インタビュー
中井貴一

カーネギーホール公演
辻井伸行

今、「価値ある」
ジュエリーとは
私たちが輝く
ラグジュアリー美容

別冊付録

賀来千香子さんが愛する
最高峰のバッグ

【デルヴォー】

集いの席にはご負担なく 楽しんでいただけるものを

馬場香織さん(料理研究家)

年末は集う機会が増える反面、何かと忙しい時期です。「招いてくださるかたにご負担をかけないことも気遣いの一つ」と馬場香織さん。今回紹介して下さったほろほろ鳥の燻製はメイン料理としての存在感と、一羽丸ごとをテーブルでサービスするイベント性があり、ホストに

もゲストにも喜んでいただけます。一方デザートはゆっくりお茶を準備していただけるように、缶や箱の美しい上質なクッキーやチョコプレートケーキを。過剰な包装は開封に手間がかかり、散らかることも。「おいしさや美しさに加えて、削ぎ落としたスマートさも大切にします」。



丸ごとのほろほろ鳥はクリスマスの演出に最適

こくがあって柔らかいほろほろ鳥を一羽丸ごとスパイス等に漬け込み、香り高い桜のチップで燻製に。きめ細かいしっとりとした肉質は感動もの。クリスマスの演出に役買うこと間違いなし。ほろほろ鳥の燻製5200円(税込み)。☎石黒農場☎0198(27)2521



馬場香織
ばば・かおり

アメリカ生活で培った各国料理の知識を生かし、自宅で料理教室を主宰。簡単で喜ばれるおもてなし料理に定評がある。

贈り物プロフィール

●贈り方のアイデア

発送するときは、先に手紙でお知らせします。贈る物によっては、冷蔵庫や冷凍庫のスペースの確保や心づもりをお願いできます。封筒やはがきに素敵な切手を貼るのも楽しみ。

●いちばん感動した贈り物

九州の料亭のふぐ料理セット。お刺し身から鍋、ポン酢や薬味も揃ったものでした。若い頃のことでしたので、きれいに並んだ薄造りが嬉しかったのと、小さな子どもがいるめまぐるしい毎日に時間もプレゼントしていただいたことは、その時期ならではの感動でした。



しっとり焼き上げたオーストリアのシンプルなお菓子

しっとりとした口当たりのオーストリアの伝統的なクッキーと、香り高いチョコレートと甘酸っぱいラズベリーを焼き上げ、オーストリアの赤ワインを含ませたチョコレートケーキ。整然と並ぶ姿も美しい。上・ティーベッカライグロス5400円、下・ファイルヒェン2850円(ともに税込み)。☎銀座ハブスブルク☎03(5537)3226

河合真理さんおすすめ

じっくり煮込んだ完熟の そら豆はおせちに重宝

皮つきのそら豆を防腐剤、添加物を使わずじっくり煮含めたもの。すっきりとした甘みが心地よく、おせちの一品としてほっとするおいしさ。お多福豆3箱セット(1箱30粒入り)2600円。1箱(800円)から購入可。◎長府屋 ☎03(3957)5026



福田典子さんおすすめ

さりげなく贈りたい和の佇まいが美しいお菓子

上・ゆりの花を模した玉羊羹は、味噌、塩糍などの発酵食や、メディチの家紋に見立てた青珠・ラムネ味など。メディチ家献上を記念した献上菓子ITSUKIプレミアム(6個入り)5000円。◎五穀屋 松屋銀座店 ☎03(3567)1211(代表) 下・神宮のご神饌とされている「塩・米・酒・昆布」4種のクッキー。三重県産の材料を用い、機械を使わず梱包まで丁寧に手作りされている。サトナカ 別品(48枚入り)3500円。◎中谷武司協会 ☎0596(22)7600

年末年始に 役立つ、 嬉しい逸品

年末年始に役立つ調味料やお菓子、飲み物など、手土産やお礼に重宝する美味を揃えました。



馬場香織さんおすすめ

材料、製法にこだわった 酢は豊かな香りを放ちます

いい酢はいい米からという考え方のもと、徹底した素材選びにより極上のお酢に。りんご酢、紅芋酢は水や炭酸水で割ってはちみつなどを加えてドリンクにしてもおいしい。にがり林檎酢(500ml)2800円、紅芋酢(500ml)2000円、富士酢プレミアム(900ml)2200円。◎飯尾醸造 ☎0772(25)0015