

MAISHA



LIVING WITH CATS & DOGS 猫と犬が 暮らすインテリア

作原文子さんがセレクト
 新生活に欲しいもののリスト

ボーイフレンドの秘密基地

東京で感じるハリ

懐かしくて新しい
 カントリー雑貨

自由が丘&二子玉川
 春の雑貨ニュース

おいしいストック・フード大集合

部屋をかわいく彩る
 ファブリックのアイデア



木屋のかにしゅうまい

佐賀・呼子の魚市場で明治時代に創業した老舗の人気商品。細切りにした皮を花びらのようにちらした。見た目も食感もほかとはひと味違うシューマイ。紅ずわい蟹の身が詰まっています風味豊か。揚げても旨い。8個入り ¥1,100 ☎0120-425-447 www.yobuko.co.jp



微妙な時間に食べたくなったり...
小腹が空いたら



博多名産コーナーの
 博多かしわの水炊き

博多名物の鶏の水炊き。国産の若鶏を骨付きのまま煮込んだ。白濁したスープは、コクがありながらすっきり清潔な味。鍋や雑炊にするのももちろん。そのままスープとしても楽しめるほどだ。1缶430g ¥735 ☎092-441-6459 item.rakuten.co.jp/hakatameisan/



鳥一番フードサービスの
 努努鶏

産揚げなのに重めやダメ。えっ!?と思うけど、カリカリの衣に甘辛ダレが効くように絡む食感。冷製だからこそ、博多の専門店で30年以上続く人気者。中(約20本)¥1,050 ☎0120-385-853 www.e-yumejume.co.jp
 スタンダード プレートS ¥500(Francfranc)



サン・オーレンのカスレ

鴨のコンフィにソーセージまで入った南仏名物のカスレは、ランド地方にある伝統的産物。ブルーノ・キヤスタンさんの自著作。容器に移してオーブンで温めるだけでピスト口風に、780g ¥3,150 問/ディーン&デルーカ 六本木 ☎03-5413-3580

さんわの手羽煮

名古屋の鶏料理の老舗が作る。手羽先の産揚げならぬ。醤油煮。箸でハラリとほぐれるほどやわらかく煮た手羽先は、煮汁と一緒に真空包装。コラーゲンもそのまま。醤油4本入り ¥651 ☎052-444-4085 www.3030.co.jp フェイススクエア プレートS ¥400(Francfranc)



すずぶ屋の
 すずぶ屋参鶏湯 (サンゲタン)

韓国のお家食を専門店がスープ仕立てに。韓国から仕入れた鶏や高麗人参などを使いながらも、食べやすい優しい味わい。鶏肉がカットされていて、もち米とともにするすると楽しめる。1人分 ¥400 ☎03-5453-3231 store.sangs.co.jp フェイスゴルフS ¥500(Francfranc)



金沢 浅田屋の
 金澤 とん汁

金沢の料亭が手がける。信州味噌ベースの具だくさん豚汁。名産地として知られる越前大野の里芋が、ごろごろ入っていて、その独特のとろみもごちそう。1人前 ¥682 ☎0120-40-7756 item.rakuten.co.jp/k-asadaya/

具だくさんで満足感あり
**あったかスープで
 ほっこり**



SMALLEST SOUP FACTORYの

ハリラ風コクと香りのスープ / マサラの香りが互を支配する the エンズレスカレーほか
 オランダの料理家が、世界を旅して出会ったスープから発想を得て100%オーガニック食材で作る。何種類もの材料が、食感がなくなるほど煮込まれ、ひとつになったおいしいさは格別。各400ml ¥1,239 ☎075-341-1616 (プレマ) thesmallestsoupfactory.com