



Kiyomi Kobori Presents

もてなし上手の
お取り寄せ

季節のチーズと
レストランの味を添え
ほっこりスープパーティ

まだ寒い日が続きますが、ちょっと上がっていったという時や、ミーティングの後に、あたたかいスープはいかがでしょう。「スモorest スープ ファクトリー」には、ほくほくしたひよこ豆とオリーブオイルの香るスープや、スベルト小麦とマッシュルームのトスカナ伝統のスープなど手の込んだ世界のスープが揃います。100%オーガニックの植物性素材なので、優しい味で癒やされます。そしてスープに合わせたいのが季節のチーズ。チーズ好きが愛する「ユーロアール」のオリジナルチーズは、贅沢なサプライズ感も嬉しい。そしてご近所で予約のとれない人気のレストラン「バカル」のバーニャカウダソースを野菜に添えれば瞬く間に本格的なテーブルです。



スモorest スープ ファクトリーの「スープ」

「幸せのひとつき」をもちたすかのあるスープを求め、世界中を旅するミシェル・ヤンセン。オランダにある「世界で一番おいしいスープ工場」といわれる、彼のキッチンから生まれるスープ。

クラシックスープ「No.8(ひよこ豆)」「No.9(レンズ豆たっぷりカレー)」「No.10(スパイシーカレー)」「No.12(スベルト小麦とマッシュルーム)」。1瓶でたっぷり3人前。各¥1,380 送料別
<http://www.binchoutan.com>



レストラン バカルの 「カニ味噌の“フレンチ” バーニャカウダソース」

スワイガニのカニ味噌でアレンジし、フレンチ風味に仕立てた、レストランでも人気の特製の品。バーニャカウダソースとして野菜の味を引き立てるだけでなく、パスタソースとしても。

「ソース(70g)と専用ココット 各2個」
¥5,000ソース4個セット¥3,400も。TEL:03-6804-7178 営業10:00~18:00
<http://restaurant-bacar.com>



ユーロアールの「チーズ」

その時期に一番美味しいチーズを提供する同店。完熟カンパベルと最高級トリュフの「トゥリュフベール」、あんにゅにクリーミーなチーズをブレンドした「ミモザ」、完熟カンパベルを桜の葉で包んだ「スリースベール」。

トゥリュフベール(1/4)スリースベール(1/4)ミモザを「HERS」特別セットに。¥3,300(正規は¥3,520)送料別3/31まで。TEL:03-5768-2610 営業11:15~19:00 月曜休(祝日は営業)
<http://www.euro-art2001.com>

— 選者 —

小堀紀代美さん

Kiyomi Kobori

料理家。実家は洋菓子店で、甘い香りに包まれて育つ。40代でカフェレストラン「ライク ライク キッチン」をオープン。料理、スイーツ、自身で手掛けたインテリアも人気の店に。現在は休業し、料理教室やイベント、雑誌等で活躍中。著書は「2品でパスタ定食」。春にはスイーツ本を発売予定。