

息な来客や、ちょっと一杯だけ飲みに来ない? という気軽なお誘い、そして仕事終わりのお疲れさま!などに重宝するのが、気の利いた常備品。保存期間が長いといえども、切るだけ、解凍するだけ、焼くだけで、レストランの味や、その土地でなければ出せない味、そしてオールオーガニックなど、特別感も満載です。

兵庫県

トアロードデリカテッセンの 【さわらのスモーク】

選者・松本孝美さん

さわら特有の淡白な味×燻製香

神戸の老舗デリカテッセン。14℃以下の低温で、約40時間かけてじっくりと燻製。ゲストには「えっ、これがさわら?」と驚かれます。さっぱりしていますが余韻があり、あとをひく美味しさです。

●¥700(65g)
賞味期限:30日。冷蔵保存
☎ 078-331-6535(9:30~18:30) 水曜
<http://tor-road-delica.com>



プレーンベーカリーの 【オーガニックカレー】

選者・河内山美さん

人気料理家 冷水希三子さんのカレー

冷水さんがスパイスを調合した「毎日食べられるカレー」は、京都のオーガニック野菜がたっぷり入った優しい味。チキン、ベジタブルの2種類。冷水さんが同店のキッチンで作っているため、在庫があるかは電話でその都度確認を。

●チキン¥1,750
●ベジタブル¥1,450
賞味期限:20日間。冷蔵所保存
(ヤエカホームストア) ☎03-6277-1371(12:00~20:00) 水曜



東京都

スモースト スープ ファクトリーの【スープ】

選者・小堀紀代美さん

手の込んだ世界のスープに癒されます

幸せをもたらすスープを求めて世界中を旅するミシェル・ヤンセンが、オランダの「世界一小さいスープ工場」で作るスープ。ほくほくしたひよこ豆×オリーブオイル、スヘルト小麦×マッシュルームのトスカナ伝統のスープなど豊富なラインナップ。100%オーガニックの植物性素材を使用。

●各¥1,380(1瓶400ml、約3人前)
賞味期限:開封前の瓶詰めから4年。常温保存
<http://thesmallestsoupfactory.com>

