

12月号増刊 定価 780円

2009冬号

増刊



サライ

サライ



SUPER PREMIUM MAGAZINE SERAI

日本の食を 元気にする人たち

対談 小山薫堂・服部幸應

オテルドゥ・ミクニ 三國清三と

アル・ケツチアノ 奥田政行の

地産地消

おもてなし料理対談

結城掬子プロデュース

47都道府県・究極の

「美味おせち」を作る



としこみ付録 厳選美味通販
旨いもの取り寄せ帖

冬が旬

近江正隆プロデュースの活エツパフンウニ × 龍吟・山本征治
= 散布の“うに”と対峙した一料理人が下した一つの答え

FOOD NEWS

木の葉が色づく季節。温かい料理が恋しくなりますね。今回は『美味サライ』からのビッグなお知らせのほか、取り寄せ名人が選ぶ日本の美味が集うフェアなど、とっておきのニュースをお送りします。

世界最高峰の食イベントに『美味サライ』が参加予定

11月23日～25日の3日間、スペイン・サンセバスチャンで行なわれる、食のサミット「サンセバスチャン・ガストロノミカ」に『美味サライ』のブースが登場。

このイベントは、毎年世界各国から2万人のシェフ、料理関係者らが集う、世界最高峰の食の祭典。今回は世界中で日本食への関心が高まっていることを受け、2日目を「JAPAN DAY」とし、日本の名料理人が多数参加。『美味サライ』のブースには、『アル・ケッチアーノ』のシェフ、奥田政行氏を迎え、日本各地から集めた選りすぐりの食材で料理を作ってもらい、来場者に提供することになっている。

←「JAPAN DAY」にはミシュラン三ツ星の『すきやばし次郎』小野二郎氏、『菊乃井』の村田吉弘氏も登場予定。



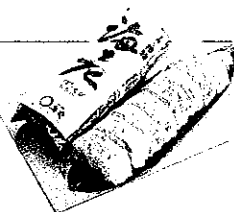
→昨年の大会の様様。バスク地方にある港湾都市には毎年、世界中からたくさんの料理人が集まる。



取り寄せ名人が厳選した、日本各地の美味フェア



←「柳ばし 小松屋」の江戸風佃煮。季節限定の牡蠣佃煮はご飯の伴、酒の肴にも。



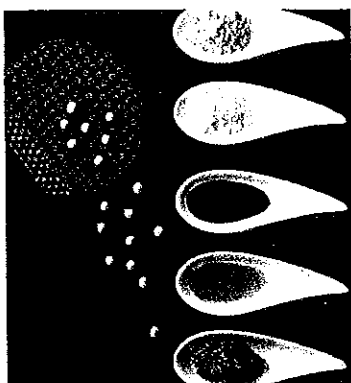
↑海老の身がたっぷりのった「舟菜」の海老の棒鮓。



料理研究家の石原明子さんが監修する「美味散策フェア」が、11月10日（火）～16日（月）にそごう横浜店8階催事会場で開催。
ご飯の友として絶品な東京「柳ばし 小松屋」の佃煮、魚の押しずしで知られる金沢「舟菜」の棒鮓、天然素材にこだわった京都「うね乃」のしろだしなど、全国約30店の美味が勢ぞろい。取り寄せ名人、石原さんが選んだ逸品をぜひ試してみたい。

「さしすせそ」を知れば、食がもつと豊かになる！

←「調味料マイスター講座」は日本ベジタブル&フルーツ協会と提携したもの。講師は業界に精通した各調味料のプロが担当する。



「調味料マイスター」とは、旬、素材にあった調味料に精通しているばかりでなく、調味料の効果や魅力をわかりやすく楽しく語れる人材。その調味料のスペシャリストを育成していく講座が、11月14日（土）、15日（日）に開催。
普段使いの調味料のことを知りたい人、伝統調味料に興味がある人は、足を運んではいかがか。
〒日本調味料マイスター協会 ☎03・3780・8600