

GINZA

秋の夜長は、おしゃれ計画とラブコメ三昧。

11

レディとアートの話 / ホームパーティに何持ってく?

2018年11月号(毎月11日発売) 第22巻第11号 平成10年6月25日第三種郵便物認可

ほら、秋色の風が吹いた!

ニットとコートを買いに行こう。





「コーネル」神作さん

「佐渡保存」の「チェリーサンングリアジャム」

「ジャムといっても、さらっとした仕上がり。佐渡のさくらんぼに赤ワインとラム酒、クローヴを合わせた大人の味。パンにバターと塗るほか、肉とも好相性。ハムのカスクートに加えたり、クリームチーズとともにパンバークに添えても」

「チェリーサンングリアジャム」Mサイズ 180g ¥1,300
佐渡保存 / HOZON 東京都江東区三好2-13-3 HOZON ☎03-6873-3526 ①11:00~19:00(因月火水) store.ho-zon.jp *取り寄せ可



「松島」藤澤侑子さん
「ルッテン」新貝さん

「タルイベーカリー」の食事パン

「パン・ド・カンパニー」は樽井さんの人柄が表れたおいしさ。ホームパーティーでみんなに紹介したい味(藤澤侑子さん)。「ルヴァン」はどこに持っていても喜ばれます。そのままでもいいし、ワインや肉、チーズとの相性抜群。「樽井さんのパンです」とみんなに言いたいのもある(笑)(新貝さん)

全粒粉とライ麦の入った田舎パン「パン・ド・カンパニー」ホール ¥1,300、「パン・ド・カンパニー」の生地にくるみ、レーズン、カレンズをたっぷり練り込んだ「ルヴァン」ホール ¥790 *共に税込み
タルイベーカリー 東京都渋谷区代々木4-5-13 レインボービル3 1F ☎03-6276-7610 ①9:00(土8:00)~19:00、日8:00~18:00(因月)

「ふくのオイル漬け『コンフ』(プレーン)」120g ¥850
博多い津み hakata-izumi.shop-pro.jp



「酒井商会」酒井さん

「博多い津み」の「ふくのオイル漬け『コンフ』」

「博多ではふくを福とかけて『ふく』と呼びます。こちらは、ふくのコンフィで通称「コンフ」。スライスしたバゲットにのせて、少しトースターで焼いてから山椒やドライトマトなどをトッピングすれば、彩りもよくパーティにぴったり」

やめられない、とまらない！
選ばれしパンとそのお供



「ターンテーブル」マクラウドさん

「黄金の村」のさばオリーブオイル漬け

「日本ならではの柚子が香る寒さばの缶詰。さばをすりつぶしてオイルを加え、すりおろしたんにく、塩、こしょうで味を整えて最後にすだちかライムを搾れば、即席デイツップのできあがり。パンと抜群に合います」



「ターンテーブル」1階のマルシェで販売中。「国産寒さば きとうゆずしおオリーブオイルづけ」100g ¥450 *税込み ターンテーブル 東京都渋谷区神泉町10-3 ☎03-3461-7722 ①10:00~22:00(マルシェ)、18:00~22:30LO(レストラン) ②無休(マルシェ)、日(レストラン)

「我々のスペシャリティであり、どんな食べものとも仲よくできる『プリコラーージュブレッド』は欠かせません。意外に和食や中華にも合います。もち麦粉とホエー(乳清)を使って究極のもっちり感を追求したフオカッチャもおすすめです」



「プリコラーージュブレッド」アンドカンパニー 曾根さん

「プリコラーージュブレッド」の食事パン



「プリコラーージュブレッド」アンドカンパニーの「プリコラーージュブレッド」ホール ¥1,600、「フオカッチャ」1カット ¥280 *共に税込み プリコラーージュブレッド アンドカンパニー P.186参照