



瀬戸内のちりめんたつぷり
ちりめんドレッシング（岡山県）

ちりめんドレッシング
180㊦756円

【注文可能期間】 通年
●おいしいものブティック 平翠軒
岡山県倉敷市本町8-8
☎086(427)1147
FAX 086(424)0088
<http://www.heisuiken.co.jp>
【注文方法】 電話、ファックス、公式ホームページ
【支払い方法】 代引
【配達時の状態】 常温

北村光世さん(料理研究家) 推薦
瀬戸内海、走島産の超新鮮ちりめんと、1年3か月熟成させたにんにく醤油、オリーブ油だけで作られた万能ドレッシング。ご飯やパンにのせたり、パスタソースにしたり、豆腐やサラダなど、幅広く使える。

天然素材のみを凝縮
十倍だし（大阪府）



本格十倍出し
400ml1600円、200ml850円

【注文可能期間】 通年。
12月中の注文は1月以降に発送。
●こんぶ土居
大阪市中央区谷町7-6-38
☎06(6761)3914 FAX 06(6761)7154
【注文方法】 ファックスのみ（年明けからは電話も可）
【支払い方法】 代引
【配達時の状態】 常温

上野直哉さん、片岡 護さん推薦
天然真昆布とかつお節と塩、天然素材のみで作られた濃縮だし。「和食が手軽にできる便利品」(片岡さん)でありながら、淡麗で雑味がなく、優しい料理に仕上げてくれる。



海藻しやぶしやぶに
能登産天然岩のり（石川県）

能登の天然岩のり
丸形1袋(5枚入り)1050円、角形1袋(5枚入り)1575円

【注文可能期間】 12月下旬～2月
●昆布・海産物處 しら井
石川県七尾市一本杉町100
☎0767(53)0589 FAX 0767(53)3899
<http://www5.ocn.ne.jp/~shirai52/>
【注文方法】 電話、ファックス
【支払い方法】 代引
【配達時の状態】 常温

松井信義さん推薦
冬の冷たい波しぶきが洗う岩場だけに育つという天然の岩のり。能登ではお雑煮に欠かせないが、汁のだけでなく、さっとあぶればご飯との相性も抜群。磯の香たつぷりの海藻しやぶしやぶもおすすすめだ。



厚い身から出る極上のだし
能登のあごだし（石川県）

能登のあご出し
1袋(110㊦)1050円

【注文可能期間】 通年
●昆布・海産物處 しら井
石川県七尾市一本杉町100
☎0767(53)0589 FAX 0767(53)3899
<http://www5.ocn.ne.jp/~shirai52/>
【注文方法】 電話、ファックス
【支払い方法】 代引
【配達時の状態】 常温

松井信義さん(暮らしのうつわ 花田)推薦
あごは飛魚のこと。備長炭の炭火で焼いてから天日干ししたものだ。白身魚なので上品であっさりした味だが、こくがあり、お雑煮のだしや年越しそば、うどん、おせちのだしにと大活躍しそうだ。