

わたしが
お薦めします

フードアナリストが選んだ 味わいの逸品

【フードアナリストとは】

「日本フードアナリスト協会」が認定した食のプロフェッショナルのこと。繊細な味覚と食や食文化についての豊富な知識を有し、そのランクは4級から特級までの5段階です。料理店の料理や空間はもちろん、食品メーカーの製品に対する評価・分析なども行います。



＜西脇水産＞

冷凍

わじまの朝

注文番号 FA-001

4,720 円

●なめたかいかい塩×2、あじ塩×2、するめいかい塩×2、連子鯛塩×1、真さば(開)塩×1 ●賞味期限/冷凍60日【293】

日本三大朝市輪島の干物。
厳選素材の旨味がたっぷり味わえる干物です。昔ながらの伝統製法で作った一夜干しは、さっと焼いても、じっくり焼いても美味。輪島が誇る干物専門会社の伝統技が光ります。



じゅわっと脂ののった、ほくほくの身。

天然塩の甘みが国産の新鮮素材を引き立てます。1枚ずつ真空パックのうえ、冷凍状態で届きます。少人数でも無駄知らず。身の厚いイカが特にお薦め。ささっと焙るも、じっくり、こんがり焼くもよし。



簡単ほめられ料理なら任せて！

いいもの選んでシンプル調理がモットー。毎晩5品を30分で。時短のコツは段どり力です。

フードアナリスト1級 朝倉 好さん



＜千本松牧場＞

冷凍

プレミアムアイスクリーム(ミレピーニ)

注文番号 FA-002

3,990 円

●プレミアムアイスクリーム(ミレピーニ)110ml【バニラ×1、ストロベリー×1、チョコレート×1、宇治抹茶×1、ミルクコーヒーマル×1、ロイヤルミルクティー×1、ミルク×1、塩×1】●アレルギー成分/乳、卵【4111】

安定剤・乳化剤不使用の自然な風味。
那須千本松牧場の搾りたての新鮮な牛乳の、コクと香りが際立つアイスクリームです。豊かな風味をそのまま活かした、自然な口どけをお楽しみください。



カップを持って思わず「重い！」

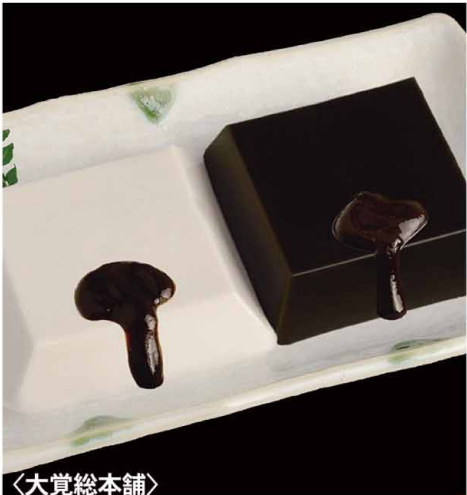
空気含有量を押さえて余計な材料は使わず、新鮮な素材をギュッと封じ込めているゆえの重さです。自然な甘さとコクにうっとり。すーっと広がる口溶けはさわやか。ひと口で極上アイスを確認。



日本の極上アイスクリームを追いかけています。

第一次産業の風景が見える食がテーマ。著書に『東京ナチュラルスイーツ』（野草社刊）など。

フードアナリスト2級 松井 一恵さん



＜大覚総本舗＞

胡麻豆腐詰合せ

注文番号 FA-003

3,150 円

●白ごま豆腐ミニカップ120g×8、黒ごま豆腐ミニバック120g×4 ●賞味期限/常温90日【DKK-30B】



モンドセレクション金賞の胡麻豆腐。
厳選された胡麻水・吉野葛を用い、伝統の製法で丹念に練り上げました。香り豊かでまろやかな味わい、なめらかな舌ざわりが特徴のごま豆腐です。

口当たりは絹豆腐のような滑らかさと柔らかさ。

噛むとモチリとした弾力の強い胡麻豆腐です。濃縮された胡麻の香りが、口いっぱい広がります。美味しいのは勿論、健康のためにも、毎日いただきたい一品です。



精進料理のスペシャリスト。

週末は「あそい精進料理教室」主宰。トレンドを取り入れた簡単美味しい精進料理を提案する。

フードアナリスト1級 麻生 怜菜さん



＜プリン専門店 杏の樹＞

冷蔵

天然素材・九州こだわりの半熟プリン

注文番号 FA-004

3,670 円

●長崎も塩プリン、福岡あまおうプリン、熊本きなこプリン、佐賀嬉野茶プリン、宮崎いもプリン、鹿児島黒糖プリン×各1 ●消費期限/冷蔵5日 ●アレルギー成分/乳、卵【fs082】

TV雑誌で話題の半熟塩プリン。
2011年、モンドセレクション銀賞受賞。すべてに對馬の藻塩を使用しています。藻塩は、素材本来の甘味を引き出し、コクと旨味を与えてくれる海からの贈り物です。



長崎県対馬の藻塩屋の手作り半熟プリン。

安心安全をモットーに化学調味料・保存料・ゼラチンは一切使わず、丁寧に蒸しあげられています。口に入れた瞬間、藻塩と共に素材の味が一気に膨らみ弾け、コク深い味が楽しめる逸品。



プリンに魅せられ20年。

小さな頃からプリンが大好き。デパ地下や旅行先での面白スイーツ探訪が趣味の甘党派。

フードアナリスト1級 立澤 夢さん