

Finest New Year Dinner
KIWAMI
 The Garden Terrace Oono

The "KIWAMI" is highest-class "Osechi" in Japan.

Japanese Restaurant & Wedding Hall The Garden Terrace Oono
 KADOYA Co., Ltd.
 2-11-8, Yokocho, Sanjo-shi, Niigata, 955-0064, Japan
 Telephone number +81-256-32-4649
<http://www.echigo-oono.jp>



書「極」 泉田 佑子

PROFILE ~いずみた ゆうこ~ <http://www.hachimakiya.jp>

書家。1976年新潟県加茂市生まれ。5歳より筆を持つ。三条高校、新潟大学教育学部書道科卒業。書を通して人と人の心を結び、人々の心が豊かになるきっかけをつくりたいと2000年「墨遊 はちまき屋」を立ち上げる。新潟のお土産「新潟チップス」、日本酒ラベル吉乃川「社氏の晩酌」、「十日町雪まつり」「三条祭り」の題字など多数のロゴを手掛ける。2003年より個展を重ね、2012年には新潟県立近代美術館ギャラリーで「墨遊小路vol.2 together」を開催し好評を博す。また、同年2月「初代十日町きもの女王」に選ばれ観光親善大使を務めたり、福島県田村市、郡山市、新潟県十日町市の小中学校にて書芸術学習の講師を務めるなど、日本の文化や心を未来に伝える為、社会貢献活動にも積極的に参加している。著書に、作品エッセー集「右筆(ゆうひつ)」がある。2014年7月、加茂市に泉田佑子の書空間「ギャラリー宙(そら)」をオープン。

「極」の書に寄せて...

極の字源は、天地「二」の間で、人「ナ」が、サイ「U」というお祈りに使う箱を通して八百万の神々に祈りを捧げるカタチです。神は、背の高い木に降臨されて、酒や供物を供え「まつり」を行う私たちと一体となります。その神掛かった恍惚の状態を「きわみ」という私は解釈しています。そこで「U」をおせちの重箱に見立てて、書で壽ぎの膳を表現しました。世界中の逸品を揃え、正月の節会を祝う時、私たちは地球のエネルギー(神)と一体となり、命は極まり、また新しく再生することでしょう。新たな年の、「極」のおせち料理で、うらはしき日本の心を感じて頂ければ嬉しく思います。

泉田 佑子



The Garden Terrace **お、乃**®

〒955-0064 新潟県三条市横町2-11-8 饒心亭お、乃

TEL 0256-32-4649

The Garden Terrace **お、乃**®

ザ・ガーデンテラス オオノ

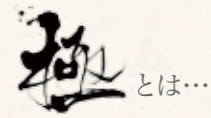
<http://www.echigo-oono.jp>

お乃 おせち料理「極～KIWAMI～」セット内容

- ◆ 一ノ重 « 会席料理膳 » 1人用おせち×4セット
- ◆ 二ノ重 « フレンチ膳 » 1人用おせち×4セット
- ◆ 三ノ重 « 和食重 » 4人用おせち×1セット
- ◆ 与ノ重 « お肉料理重 » 4人用おせち×1セット
- ◆ 五ノ重 « 高級珍味 » ばちこ×4枚
- ◆ ランチョンプレート KIRI膳×4枚
- ◆ マルナオ製の特別限定品 八角箸 4セット
- ◆ 山久漆工製のワイングラス JAPAN Glass 4客
- ◆ イシモク製の桐製の食卓家具

その他、「シャトーマルゴー」フルボトル 1本プレゼント





お正月に皆様より心に残るひとときをお過ごし頂く為に・・・

■ 厳選した食材

世界の美食家でもなかなか食すことが出来ないゴールドの輝きの「アルマスカビア」はじめ「カスピ海産キャビア」「フランス産フォアグラ」「白トリュフ」などの世界の三大珍味。そして、「越前公の持品の越前雲丹」「長崎奉行の持品のからすみ」「尾張公の持品の海鼠腸」などの日本三大珍味も江戸時代当時、藩御用達のものを選びました。特に唐墨は、江戸時代、将軍や殿様が味わったものと同じ製法で1本1本手作りされたものを選んでおります。

■ 一ノ重と二ノ重は、料亭やレストランの一皿のようにお1人様用おせちで・・・

一ノ重は「会席料理膳」。白身の大口といわれる「のど黒」を1本まるごと調理。また、鮑・雲丹などの高級食材が、お正月料理や慶事料理の技法に基づき調理され彩り溢れる会席料理となっております。二ノ重は「フレンチ」。特大の伊勢湾で水揚げされた伊勢海老を丸ごと1本調理。その他、最高級のフランス産ガチョウのフォアグラのテリーヌ&黒トリュフや、最高級のキャビアを1本、惜しみなく楽しんで頂けます。

■ 三ノ重と与ノ重は、わいわいと取り合うおせちの楽しさ・・・

三ノ重は「和食おせち」。煮物・黒豆はじめ、おせちならではの縁起物をご用意。与ノ重は「肉料理おせち」。黒毛和牛サーロインのローストビーフ・ハンガリーの国宝の豚「マンガリツァ」の低温ローストはじめ肉料理を思う存分楽しんで頂けます。また、ティースプーン1杯10万円といわれる金と同じ位の価値を持つともいわれている黄金のキャビア「アルマスカビア」もお楽しみ下さい。

■ お正月らしい高級ワイングラス。そして1級シャトーのワイン

福井県鯖江市の山久漆工のワイングラス「JAPAN Glass」は、漆器とクリスタルガラスの融合で生まれたハイセンスなグラスです。お正月や慶事に合う華やかなワイングラスで、フランスメドック地方の1級シャトー「シャトーマルゴー」をお楽しみ下さい。

■ 箸やランチョンマットにもこだわり、食卓の雰囲気をレストランのように

箸は燕三条の「マルナオ」の「特別限定品 八角箸」をご用意しました。限りなく指の感触にこだわり、至高の持ち味にこだわった箸は、フランスをはじめとするヨーロッパでも高い評価を得る職人の極みの箸です。お料理の下に敷くランチョンプレートには桐製のものをご用意しました。軽くて濡れても直ぐに乾く・・・何より、お洒落で洗練されたプレートです。

「極」は、おせち料理はもとより、ランチョンプレート・箸・ワイングラス・ワインすべてにおいて、職人の極みが作り出す技で、お正月のひとときをトータル的に演出することをコンセプトにしたおせちです。

お正月のひとときが、家族の笑顔に包まれるよう、技のすべてと精一杯の愛情を注ぎ込んでお造りいたします。

お正月。それは一年の一番最初の節句。家族が一同に集い、そして一緒に料理を召し上がりながら一年の幸せを願う。こんなに素晴らしい意義あるひとときを、私達が真心込めてお造りしたおせち料理が華を添えられる一光栄の極みです。私も料理人の一人として、技を極めることの大切さを胸に、お客様により喜んでいただけるよう日々精進しております。まだまだ道半ばの身ではありますが、今、持っている技の全てをこのおせちにつき込み、そして、心から笑顔で召し上がっていただけるよう愛情も注ぎさせていただきます。今年一年、皆様方に、幸せが多く訪れますことを、心より祈念申し上げます。

ザ・ガーデンテラスお、乃 総料理長
にいがたの名工
全国日本調理技能士会連合会・包匠師範
公益社団法人 日本調理師会 師範



藤澤 博

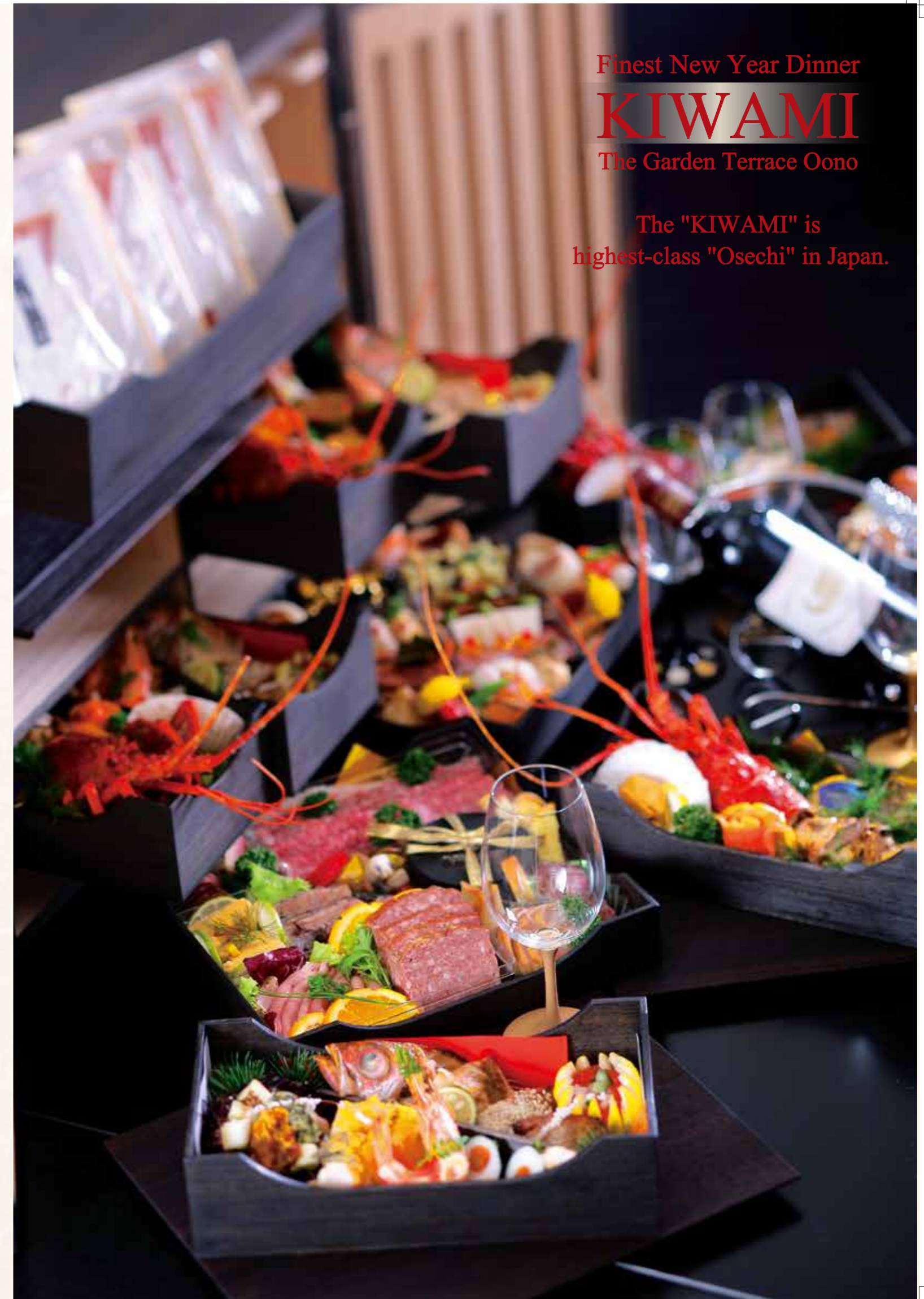


2013年に受賞した「にいがたの名工」では、以下のように総評されました。

確かな調理技術で四季折々の食材を取り合わせた婚礼料理や懐石料理の技能に卓越。優れた感性で細工した氷に独創的に料理を盛り付ける調理技術にも優れている。地元の無農薬野菜を利用した会席料理による食育の推進や地域の伝統特産食材の普及や各種技能競技大会出場選手をはじめとした後進の育成にも貢献している。

にいがたの名工とは？

新潟県では卓越した技能を持つ技術者を新潟県卓越技術者「にいがたの名工」として表彰・認定しています。「にいがたの名工」は、その優れた技術・技能で新潟県の「ものづくり」産業を支えています。また、学校や職場など様々な場所で技術の指導・伝承や「ものづくり」の心を次の世代に伝える活動を行っています。*新潟県のHPより抜粋。



Finest New Year Dinner
KIWAMI
The Garden Terrace Oono

The "KIWAMI" is
highest-class "Osechi" in Japan.

一ノ重 ～会席料理膳～



※日本三大珍味「越前の雲丹」「長崎野母の唐墨」「三河の海鼠腸」を使用して調理しました。

- ～のどぐろよりきんしゅ りきゅうやき・わかさやき・みそづけ～
- ・のど黒料理三種 利休焼き・若狭焼き・味噌漬け
- ～しおうにいりはもかまぼこ こなうにかけ のざわなまき～
- ・汐うに入り鱧蒲鉾の粉雲丹掛け 野沢菜巻き ※ 越前の汐うに使用
- ～しにせ「たかのや」のがんそからすみ～
- ・老舗「高野屋」の元祖唐墨 ※ 長崎の唐墨使用
- ～あわびやわらかに からすみかけ～
- ・鮑柔らか煮 唐墨かけ ※ 蝦夷鮑使用
- ～やきうに～
- ・焼き雲丹 野菜色々 ※ パフンウニ使用
- ～ふぐのこのわたやき～
- ・河豚の海鼠腸焼き ※ 三河の海鼠腸使用
- ～くるまえばきのみやき～
- ・車海老木ノ実焼き ・柚子釜 いくら越後醤油漬け

二ノ重 ～フレンチ膳～



※厳選した世界三大珍味をたっぷり使用して調理しました。

- ・伊勢海老のグリル 二種盛り
アメリカンソース・オーロラソース 白トリュフ添え ※ 伊勢産伊勢海老使用
- ・フォアグラのテリーヌ 黒トリュフ添え ※ 最高級フランス産ガチョウのフォアグラ使用
- ・キャビア ベルーガ ※ 最高級カスピ海産使用
- ・帆立貝の自家製燻製
- ・マグロの生ハム ※ 「満点☆青空レストラン」で紹介

三ノ重 ～和食重～



※縁起物から、酒の肴・煮物まで多彩で華やかな和食をご用意しました。

- ・黒豆蜜煮 金箔かけ ・ハリハリ松前漬け 枝豆入り
- ・栗金団ラムレーズン風味 ・蛇籠蓮根 (蓮根の黄身寿司)
- ・南蛮海老 (甘海老) の塩辛 ・自家製塩引きの酒浸し
- ・きんきの煮付け ・信田巻き ・鮭のきぬた巻き
- ・新潟郷土料理「のっぺ」 ・新潟郷土料理「車麩旨煮」
- ・くわい松笠 ・手毬麩 ・京人参ねじり梅

与ノ重 ～肉料理重～



※シャトーマルゴーに合う様々な肉料理をご用意しました。

- ・幻の黄金のキャビア「アルマス キャビア」
- ・ハンガリー国家遺産の豚「マンガリッツァ」ロース肉の低温真空調理
- ・黒毛和牛サーロインのローストビーフ
- ・「熟香」ナチュラルチーズの味噌漬け
- ・ファイネ・メトヴルスト ～クリームサラミ～
- ・パテ・ド・カンパーニュ ・貴腐サラミ
- ・フォアグラと大根のポルト酒煮
- ・野菜のピクルス

Caviar

キャビア



ティースプーン1杯 10万円?!
幻の宝石のようなキャビア
～アルマス キャビア～



カスピ海産
最高級のキャビア
～キャビア ベルーガ～

キャビアとは、

チョウザメの卵で、世界三大珍味の一つとして有名な食材です。

カスピ海沿岸を支配した国の王侯貴族に珍重され愛されてきたキャビアは、今でも多くの美食家に愛され続けている高級珍味です。

キャビアは、チョウザメの種類によって「ペルーガ」「オシエトラ」「セヴルーガ」の3種類があります。

■ペルーガ

チョウザメの仲間の中では最も大きく、体長3～4m、体重100～200kgでその約15%にあたる15～30kgがキャビアとして取れます。成熟まで約20年を要し、近年漁獲量が減少していることから希少価値が高まっています。キャビアの特徴は大粒なこと、色の濃淡はあるが灰色で明るい色ほど好まれ、皮は柔らかくマイルドで最高級のキャビアといわれています。

■オシエトラ

カスピ海に生息する2種類のチョウザメ（ロシアチョウザメ・シップチョウザメ）を指します。

いずれもチョウザメ類の中では平均的な大きさで体長2m、体重40～80kg。成熟に12～13年を要するといわれています。キャビアは中粒で色は茶色がかった灰色からゴールドまで変化に富み、独特の食感とまったりとしたコクと旨みがあります。

■セヴルーガ

3種の中では最も小型でスマートな体型をしているセヴルーガは、口先が尖っているのが特徴。体長は最大で1～1.5m、体重は25kgを超えることは滅多に無く、成熟にかかる時間は比較的短く平均8～9年です。キャビアは小粒で色は暗灰色。繊細で独特な風味があります。価格もリーズナブルな為、日本では一番多く使用されている品種です。

と、ここまで一般的なキャビアの話でしたが、これからが本題です。

実は「カスピ海産のペルーガ」を超える世界最高峰のキャビア「アルマスキャビア」が存在します。

このアルマスキャビアは、歴代の皇室や王室などの支配階級といわれる一部の特別な人しか食すことができなかった幻のキャビアで、「アルマス」とはダイヤモンドの意味で、宝石のような美しさを持つ世界で最も高価なキャビアです。

通常のキャビアは黒ずんだ色をしたチョウザメから黒ずんだ色のキャビアが採れますが、このキャビアは遺伝子の突然変異により奇跡的な確率で生まれた色素を持たない金色に輝いたチョウザメから採れた貴重なキャビアで、美しい金色（クリーム色）をしています。

採取量は極端に少なく、その希少性の高さから同じ重さの金に等しいほどの価値を持っていることからアルマスキャビアの名の由縁もそこからきているといわれています。

お・乃では、皆様にこの宝石のようなキャビアを味わって頂きたく、独自のルートで何とか「アルマスキャビア」を入手しました。

アルマスキャビアの量は極めて少量ではありますが、最高級の「カスピ海産のペルーガ」と味比べで、その違いを味わって頂ければ幸いです。



Foie gras

フォアグラ

～最高級フランス産 ガチョウのフォアグラ～

フォアグラは世界三大珍味として有名な食材で、ガチョウや鴨などに沢山のエサを与えることにより、肝臓を肥大させたもので、語源はフランス語で「フォア (foie)」は「肝臓」を、「グラ (gras)」は「脂の多い肥大した、太った」を意味します。またフォアグラには2種類あり、フォアグラ・ド・オアと呼ばれるガチョウ (鶉鳥) から生産されたものと、フォアグラ・ド・カナールと呼ばれるカナール (鴨) から生産されたもので、一般的にオアの方が価格的に見て高価といわれています。

お>乃では、最高水準の上質な小振りのフランス産のガチョウのフォアグラを採用しております。

美味しいものを美味しく調理しただけでは、美味しくはならない。
お客様がお召し上がりになる時に、美味しい料理を目指して・・・

美味しいものを美味しく調理する。
当たり前のことですが、おせち料理を作る際には大きく意味が変わります。
「美味しいものを美味しく調理しただけでは、美味しくはならない・・・」不思議な表現ですが、これがおせち料理を作る時の正しい表現なのです。
「お客様がお召し上がりになる時に美味しい料理・・・」
この当たり前のことをポリシーとして、五感を研ぎ澄まし、気温を感じ、素材と対話し、そしてお客様の体調も想像することで、愛情という隠し味が生まれます。
お正月のひととき皆様が笑顔で召し上がって頂ける為に、愛情というスパイスをひとふり、料理に加えさせていただきます。

ザ・ガーデンテラスお>乃
フレンチシェフ
中島 誠一



トリュフとは、

世界三大珍味のひとつであるキノコです。一生地表に出なかったり、人工的な栽培がほぼ不可能であることから非常に高価な食材といわれている由縁です。強い香りを楽しむ食材として有名で、催淫効果があることでも知られるおります。

トリュフには大きく分けて、フランス産のペリゴール・トリュフ (黒トリュフ) とイタリア産の白トリュフの2種類がありますが、白トリュフは黒トリュフの数倍の高値で売買されるほど希少価値が高いです。

さて、黒トリュフが美食家の中で珍重されるようになったのは14世紀のフランスからで、多くの美食家を虜にしてみました。かの有名なイタリアの作曲家であり美食家でもあった「ジョアキーノ・ロッシーニ」もその一人で、ヒレスターキにフォワグラとトリュフのソテーを添えた料理をこよなく愛し「○○のロッシーニ風」と料理名にも名前が使われるほど、トリュフの高貴な香りに魅了された美食家でもあります。

また、1825年にジャン・アンテルム・ブリアー＝サヴァランはその著書「美味礼讃」の中で、トリュフを「台所のダイヤモンド」と称し、その娯薬としての効能を賞賛しました。トリュフの娯薬としての効果は定かではありませんが、国際的なグルメ界では今でも超高級食材として高い評価を保っております。



Truffe

トリュフ

～イタリア産の白トリュフ・フランス産の黒トリュフ～



Mangalica

マンガリツツア

～ハンガリーの国家遺産の豚～

マンガリツツアとは、19世紀前半に誕生したハンガリー固有の希少種の豚で、全身がカールした毛で覆われているため、別名「ウーリーピッグ（羊毛の豚）」とも呼ばれ、マンガリツツア豚は主にドナウ川周辺に広がるハンガリー平地帯で育ちます。

夏は暑く乾燥し、冬は風に吹かれ雪の降り積もるマイナス30℃にもなる牧草地でも、毛むくじらのマンガリツツア豚は、寒い冬でも元気に牧草地や林の中を自由に動き回り続けることで蓄えられる脂肪は特に上質で、マンガリツツア豚の特徴の一つになっています。また一年中広々としたところで、新鮮な空気を吸いながら自由に動き回り、カボチャ、テンサイ、どんぐりなどの自然食品のみを餌として成長し、ストレスなく伸び伸びと健康的に育てられています。

～イベリコより繊細で上品なマンガリツツア～

イベリコ豚を食された方からよく言われることは、マンガリツツア豚は「さっぱりしている」と良く聞きます。それは、マンガリツツア豚の脂が低温で溶ける為、後味もさっぱりとした感じとなる反面、豚肉独特の臭みが少ないからです。これが、上質な豚肉のなかでも、「更に上品な味わい」といった言葉の似合う、「エレガントな豚肉」と言われる由縁です。

～食べる国宝～

マンガリツツア豚は、一時、絶滅するのではといわれるほど減少しました。そこでハンガリー政府が保護するようになり、2004年にはハンガリーの国家遺産に認定され、国家が保護・管理に努められた生産が行われています。つまり、マンガリツツア豚は世界でも珍しい「食べられる『国家遺産』」なのです。



伊勢海老とは、

その名の語源としては、伊勢が伊勢海老の主産地のひとつとされていたことに加え、磯に多くいることから「イソエビ」から伊勢海老になったという説があります。また、兜の前頭部に位置する前立（まえたて）に伊勢海老を模したものがあのように、伊勢海老が太く長い触角を振り立てる様や姿形が鎧をまとった勇猛果敢な武士を連想させ、「威勢がいい」を意味する縁起物として武家に好まれており、語呂合わせから命名されたとの一説もあるほど、伊勢海老は縁起物として正月飾りの鏡餅の上に載せるなど、神饌としても用いられたりしております。また慶事料理・婚礼料理・おせち料理でも珍重されております。

また一時期 問題になった「ロブスター」を伊勢海老と偽った食品偽装問題では、一部の取材をしていないマスコミは学術面での見解で「オマール海老」を「ロブスター」として報じられたが、一般的には同じイセエビ科の「オーストラリアンロブスター」を「伊勢海老」と偽ったケースがほとんどでした。オマール海老はザリガニ系で姿形と味は伊勢海老とは似ても似つかないーしかし、オーストラリアンロブスターはイセエビ科なので姿形と味が酷似しているからです。この問題に端を発して、日本国内産のものも「伊勢海老は伊勢で水揚げされたものだけ」という見解もあれば「同じイセエビなのだから産地を明記すればよい」とか、様々な論議を呼んでおります。ちなみにイセエビ漁獲量全国第1位の千葉県では「外房イセエビ」と命名されていますが、一般的には「伊勢海老（千葉県産）」というような産地表記となって販売されているケースが多いです。「極」では、伊勢で水揚げされた大型の「伊勢海老」のみを使用し、お一人様1尾ずつ美味しく召し上がっていただけるよう、フレンチの技法で調理しております。



Ise-ebi

伊勢海老

～伊勢で水揚げされた本家本物の「伊勢海老」～



塩雲丹 しおりに

～江戸時代、藩御用達の栄を受けている「天たつ」の汐うに～

江戸時代の越前福井では、塩雲丹は各浜の漁師たちの年貢の一つとして作られ、旧福井藩に納められていました。藩に納めた塩雲丹は、軍事的な備蓄食や各宮家・他藩への贈物として用いられました。さまざまに贈られる品々の中でも、「越前公の持品の越前雲丹(うに)」「長崎奉行の持品のからすみ」「尾張公の持品の海鼠腸(このわた)」の三品は美味である上、いずれも大量生産ができず入手が困難であったことにより、江戸時代より日本三大珍味と称されました。越前仕立て汐うに(塩雲丹)は、江戸時代より伝わる塩蔵法にて、バフンウニの卵巣と塩だけで仕上げます。100gの雲丹(うに)を仕上げる為に、100個以上のバフンウニの卵巣が使用される天たつの越前仕立て汐うに(塩雲丹)は、ねっとり濃厚で峻烈な味わい。酒肴にこの上ない贅沢な一品です。お、乃では、江戸時代より藩御用達の栄を受けている「天たつ」様の汐うにで、当時の各藩の殿様や将軍を魅了した味を味わって頂きたくご用意しました。

技だけに固執しない。いじりすぎて素材の存在を無くしてはいけない…。しかし、美味しくなければ意味がない。

会席料理は走りの素材・旬の素材を上手く組合せ、様々な包丁さばきで、素材を料理へと変えていきます。しかし、同じ素材でも、産地や季節によって「甘み・塩み・酸み・苦み・旨み」の五味の他に「えぐみ」などの味が微妙に変わります。その時期の素材の味と、素材感を大切にすることで、素材が食材になり、そして、食材同士の相性も考慮しながら、何よりも美味しく創ることで「料理」になると想いながら、日々素材と向き合っております。

ザ・ガーデンテラスお、乃
会席料理調理長
田中 真一



海鼠腸(このわた)とは、

海鼠(なまこ)の腸(はらわた)の塩辛で、寒中に製し、また腸の長いものが良品とされています。この「このわた」という呼び名の由来は変わった逸話があります。尾張の殿様が、江戸の將軍様に初めて「このわた」を献上した時、実はまだこのナマコの腸の塩辛には正式な呼び名がありませんでした。しかし、將軍に「これは美味しい!! ところで何のワタじゃ?」と聞かれた尾張の殿様は、この腸がナマコのもので覚えておらず「このわたは……?」と絶句してしまったところ、將軍は、「なるほど、このわたと言うのか。」と言われ、以来「海鼠腸(このわた)」と名前が付きしました。また將軍からは「こんなに美味しいものは、初めてじゃ。これからも頼むぞ。」と言われたのでしょうか、以来ことある毎に「海鼠腸」を献上するようになり「尾張公の持品の海鼠腸」が日本三大珍味の中の一つになったともいわれております。現在では、伊勢湾・三河湾の他に、瀬戸内海や能登半島でも生産されておりますが、お、乃では日本三大珍味の自家本物である三河の海鼠腸をご用意しました。

ばちことは、

ナマコの卵巣に塩をして、ひとつひとつ手作業にて丁寧に干し上げた高級珍味。旬の時期に海から水揚げされたばかりの新鮮ななまこから卵巣を取り出し、丁寧に手洗いをします。不純物を取りのぞいた紐状のなまこの卵巣を一本一本縄にかけ干しあげます。「ばちこ」は、その形が三味線のばちに似ていることから「ばちこ」という名前がついたと伝えられています。お、乃では、大きくて品質の良い「天たつのばちこ」をご用意しました。三河の海鼠腸と越前のばちこ。共に違った味と食感をお楽しみ下さい。



海鼠腸

三河の このわた 越前の ばちこ



唐墨 からすみ

～江戸時代、宮中や将軍家に献上された高野屋の元祖 唐墨～

唐墨は、ボラの卵巣を塩漬けし、塩抜き後、天日干しで乾燥させたものです。名前の由来は一説によると、肥前国の名護屋城（現在の佐賀県唐津市）を訪れた豊臣秀吉が、これは何かと長崎代官・鍋島信正に尋ねたところ、形状が中国伝来の墨「唐墨」に似ている為に、しゃれで「唐墨」と答えたことに由来するとも言われておりますが定かではありません。

おゝ乃では、創業 延宝三年。唐墨一筋に325年にも及ぶ歴史のある老舗「高野屋」様の唐墨を使用しております。また高野屋様は、日本で初めてボラの卵を使用して唐墨を創ったいわば唐墨の元祖ともいえる店です。唐墨の塩辛くねっとりとしたチーズのような味わいは、正徳二年(1710年)より、長崎奉行を通じ、宮中及び将軍家をはじめ献上され、日本三大珍味の「長崎奉行の持品のからすみ」として珍重されました。江戸時代の歴史に名を残す方々が食した唐墨と同じ製法を、今も守り続けている「元祖高野屋の唐墨」を、是非、皆様味わって下さい。

さて、話は変わりますが、実は、唐墨は日本特有のものではなく、古くはギリシャやエジプトでも製造されてきました。日本には、安土桃山時代に中国から長崎に伝来したといわれております。

またヨーロッパではイタリア料理によく使用されており、イタリア語ではボツアルガ (Bottarga) と言い、ボツアルガには必ずしもボラの卵巣だけを使用するのではなく、タラやマグロなど他の海産魚の卵巣を利用する製品もあります。

ほぐしてパスタに和えたり、卸し金でおろしてパスタに掛けたりして食べる例が多いです。東地中海沿岸ではメゼの一品として親しまれており、薄く切ってオリーブ油とレモン汁をかけパンと共に食べたりもします。唐墨は今でも、世界的に愛されております。

のど黒とは、

赤鯮（あかむつ）の別名で、喉が黒いことから「のど黒」と呼ばれております。一般的には日本海側に多く生息しており、北は青森、南は長崎まで多く水揚げされております。よく東のキンキ、西ののど黒といわれますが、関東や太平洋側ではキンキが珍重され、日本海側はのど黒が珍重され共に脂ののった魚として高級料亭などで使用されております。また夏ののど黒より、冬ののど黒の方が脂がのっており、「白身の大トロ」と言われているほど、脂がのつります。それに伴い価格も2～4倍の高値で流通します。昨今、マスコミにも幻の魚として取り上げられ、全国的に需要が増えたこともあり、高騰の一途をたどっています。

話は変わりますが、のど黒の生態系はあまり知られておりませんでした。ところが最近、水産総合研究センターが富山県農林水産総合技術センター水産研究所、新潟市水族館「マリンピア日本海」と共同で、のど黒の稚魚を養殖することに成功しました。今後、稚魚の生存率向上や成魚の研究に力を入れ、5年以内に養殖技術の確立を目指すと発表され、期待が高まっております。この養殖が成功すれば、高級魚ののど黒も、リーズナブルで安定した価格でスーパーなどで並ぶ日が来るかもしれませんね。



のど黒

～日本海の白身の大トロ。幻の高級魚～



桐子モダン & KIRI膳

(株)イシモク

～美しい国日本の美しい桐文化を、新春の寿ぎ膳に・・・～

桐は高貴な木・縁起の良い木

日本国の象徴として使われている紋章の一つに桐の紋章があります。桐花紋は歴史的にも足利幕府や天皇家、豊臣秀吉が用いております。また『鳳凰に桐』で象徴されるように桐は縁起の良い木、高貴な木といわれています。

ステータスを築きあげた桐文化

娘が生まれたら桐の苗を植え、娘が嫁ぐ時にはその成長した桐でタンスを作り婚礼家具として持たせるという風習や言伝えが近年まであり、桐タンスは婚礼家具の唯一のステータス家具でした。

現在では桐箱に収められた商品は「高級品というイメージとアピールに繋がる」といわれております。桐は現在でもステータスの象徴や、高級品の象徴として使われております。

桐文化をあたらしく創造し未来に繋げる

弊社は20年ほど前から桐の新しい形と用途を提案しております。時代と共に私たち日本人のライフスタイルや家のカタチも大きく変わりました。そして現在では桐タンスも婚礼家具として用いる人は少なくなりました。しかし桐文化は日本の代表的な文化であり、これを未来に繋げて行く為に、私達は、桐の木としての特性を研究する事で、新しい桐のカタチを創造し、様々なシーンに桐を提案して、上質な空間と時間の演出をしております。

この様に桐文化にイノベーションを起こしております。今回は新春の寿ぎのおせちの席の膳を上質に演出してみました。『桐のもてなし』KIRI膳で新しい年を迎え、こだわりの和食おせちと共に美しい桐文化をご堪能ください。

二代目 石山 智子

Produce by ISHIMOKU
<http://www.ishimoku.co.jp>



至高の八角箸

マルナオ(株)

～至高の質感「スネークウッド」「青黒檀」を生かした究極の箸～

何百年も生き続けた木が「そのままの個性」で。

新潟県三条市で寺社を装飾する彫刻を生業として1939年に創業。商標であるマルナオは、初代直悦の名と業の起源である墨坪車の丸い形から名付けられた。細部までの緻密な描写を求める彫刻の伝統技は、高い精度と美しい仕上がりを持つ製品づくりに受け継がれている。利器工匠具の産地であり、昔から銘木が入手しやすい立地であることから、黒檀・紫檀などの硬木を使用し、特性を十分に活かした箸を製造している。先人の軌跡を踏まえ、更なる木の可能性を探り、挑戦する。そして、卓越した技能を巧みに駆使しシャープなモノ作りに専念する。

何百年も生き続けた木がそのままの個性であり続けるように。

マルナオ印の製品が皆様にご愛用いただけますように。

故郷の心意気と職人の手技は、伝統と革新を融合し、時代を超越した日本伝統の道具を作り出す。

限りなく指の感触にこだわり、口当たりの良さを思慮深く考える。そこから始まるモノ作りには、最大限の集中力と細部への綿密な気遣いを必要とする。

職人の手技と最先端技術が融合した箸は、食する道具として控えめながら個性的な風格を醸し出す道具であることを忘れずに、人生のパートナーとしてマルナオの箸がある。

三代目 福田隆宏

Produce by MARUNAO
<http://www.marunao.com>



JAPAN Glass

山久漆工(株)

～クリスタルガラスと漆器が接合した新しいフォルム～

クリアなガラスに漆塗りの脚。
ワインという西洋伝統の飲み物を、
凛とした和の魂で包み込んでくれる逸品、「JAPAN Glass」。

「JAPAN Glass」の脚は、お椀作りに使われるろくろ技術で作られた木地に、伝統の越前塗りが施されています。この脚部分を製造するのは、創業80年を迎える越前漆器メーカーの山久漆工。曲りやゆがみ、反りを出さない工夫を施し、漆を塗っては乾かしを繰り返して作り上げられる、伝統技術の結晶で、天然木ならではの軽さと丈夫さ、手にしたときには心地よい温もりを感じさせてくれます。

もちろん、ガラスと脚の接合には、九谷和ガラスの開発で培った、清峰堂の接合技術「異種接合」が活かされています。異種接合とは、清峰堂・清水則徳氏が3年の歳月をかけて開発した異素材同士を接合させる技術で、はじめは九谷焼の脚にガラスを接合させるというところからスタートしましたが、現在では、木や金属とガラスを接合するまでの技術を確立しました。

その異種接合が生み出す一 脚にまでこだわった、まったく新しいワイングラスの誕生です。

Produce by YAMAKYU

<http://www.yamakyu-urushi.co.jp/>



Chateau Margaux

シャトー・マルゴー

～世界一エレガントなワイン「ボルドーの宝石」～

5大シャトーの中で最も“女性的”と言われており、華やかな香り、口当たりの滑らかさ、しっかりしたボディと繊細さを備えた味わいから「ボルドーの宝石」と讃えられている、とてもエレガントなワインです。もちろん、飲み頃を迎えるまでには時間がかかり、若いものはタンニンにかたくガードされ、女性らしいしなやかさには欠けます。しかし、それが熟成すると、豊かな香りが驚くほど複雑なものとなり、まるで年を重ねて美しさを極めた貴婦人のように、豊かでバランスのとれたかぐわしく魅惑的なワインとなるのです。その味わいは、多くの者を魅了し逸話を生んできました。イギリス初代大統領ロバート・ウォーポールは、3ヶ月に4樽という頻度でこのワインを購入し、文豪ヘミングウェイは、このワインを愛するあまり孫娘にマルゴー（英語読みでマーゴ）の名をつけたほど。社会学者エンゲルスは、「あなたにとっての幸せは？」という質問に対し、「シャトー・マルゴー1848」と答え、俳優チャーリー・チャプリンは、77歳の時、1893年のシャトー・マルゴー（なんと73年物）をうっとり飲み干したそうです。また、日本映画「失楽園」の主人公の男女が最後のシーンで口にワインとしても有名になりました。

壮麗な城館の描かれたボトルを眺め、グラスから立ち上る華やかな香りをかぐと、マルゴーを愛してやまなかつた偉人たちの姿が思い浮かぶかもしれません。10年以上の熟成を経て現れてくる艶やかな香りと柔らかく甘美な舌触り、そして豊かでバランスのよい味わい。まるで美しく年を重ねて輝く貴婦人のように優雅で魅惑的なシャトー・マルゴー。美しくルビー色に輝く「ボルドーの宝石」を眺めながらそのかぐわしさに酔いしれてください。

<http://www.chateau-margaux.com/jp>