



⑥ ナショナル「スチームIHジャー炊飯器 SR-SV101」×
魚沼産コシヒカリのおこげごはん

日本有数の豪雪地帯・魚沼は、昼夜の寒暖差が激しく、春ともなると峻烈な雪解け水が山の表面を潤す。米作りにおいて、最も恵まれた気象条件のもとに育まれたコシヒカリ。なかでも旧中里と地区を限定し、じっくり乾燥(DAG乾燥)させた米は、風味がよく、バランスのとれた味わいだ。高品質の米を美味しく炊き上げるのが、竈炊きの大火力を実現した

ナショナル「スチームIHジャー炊飯器 SR-SV101」。前炊き時に二段階の温度で米に水を浸透させて旨みや甘みの成分を生成し、釜全体に細かいスチームが行き渡るダブル「大火力スチーム」で、米一粒一粒に熱がしっかりと伝わり、甘みと旨みが目覚めるのだ。ふっくらとしてハリがある米は、かみ締めるとびにまるやかな甘みが口中に広がる。



ナショナル「スチームIHジャー炊飯器 SR-SV101」
かまどがま
竈釜の大火力で“こだわりの朝食を”

ジャーを開けた瞬間、部屋に立ち込める温かな湯気。台所から流れる、香ばしい味噌汁の香り。脂の乗った鮭児に大豆の旨みがたっぷり詰まった豆腐——。お気に入りだけが並んだ朝の儀式で、健やかな1日を始めたい。

Photographs: Akira Utsugi Text: Mao Yamawaki Food Coordinator: Youko Masui
Edit: Yuki Sato(remix-inc.)

温かな湯気と共にいただく、
幸福な朝食



4. 豆乃匠 中島豆腐 お豆腐
高タンパク質で味わい深い国産大豆100%と、伊豆大島の海水から昔ながらの製法で作られた海精にがりを使用、水は中津川市手賀野の伏流水を使った豆腐。広葉樹林を流れてくる、弱酸性の柔らかな水は旨い豆腐作りに最適とされているが、アルカリ性の水では、にがりをたくさん入れないと豆腐が固らず、高い技術が必要。そうやって出来た豆腐は豆の味をストレートに味わえる濃い味が魅力。

5. 大分物産協会 矢の農園 豊の香梅
旨みの強い南高梅を低農薬で育て、自然に黄熟するまで待つて摘み取り、ミネラルをたっぷり含んだ天然海水塩で完漬けをする。同農園内で作った香りの高い紫蘇に漬け込み、最新の注意を払って丁寧に作られた梅干は、太陽を彷彿させるほど美しい紅色。上品な酸味と旨みにより、胃がしゃっきりと目覚めるかのよう。全国梅干コンクールで、最優秀賞を受賞したのも納得だ。

Menu...

1. 向島 料亭すみだの烏骨鶏卵とたまごにかけるお醤油
医食同源の中国で、古来より珍重されてきた「烏骨鶏」は年間40個しかたまごを生まない。その貴重なたまごは、盛り上がった濃い色の黄身を見るだけで、食欲をそらせるほど。ここに国産の大豆と小麦を原料とした本醸造醤油に、焼津の鰯節、日高の昆布をブレンド、隠し味に広島産の牡蠣の煮汁を加えたまろやかな醤油を好みでたらり。至福の味わいである。

2. 北海道産の鮭児
知床〜網走付近で冬場に漁獲される脂の乗った稀少な若い鮭・鮭児。皮目にパリッと焦げ目がつくぐらいに焼き上げれば、身から旨さを誘う香りが流れ出す。口に入れると、普通の鮭より断然、脂が乗っていることがわかる。軽やかかつ爽やかな脂ながら、とろっとした絶妙の風味は美味淡麗。煮ても、汁物にしてもいいが、朝はシンプルに焼き、醤油を少し足らすのが正統派。

3. 株式会社丸越の高地・生一本味噌
北アルプスの山々から湧き出た清流によって形成された複合扇状地・安曇野。大豆の芯が残らないよう皮を剥いて柔らかく煮たものに、米を二度蒸して作った麴と讃岐塩を用い、澄んだ空気の中でじっくり熟成させた信州赤味噌。丁寧に汁を引き、ワカメとネギを浮かせた定番の味噌汁は、1日のスタートを切るのに相応しい、引き締まった味わいだ。

SPECIAL CAMPAIGN
ナショナル「スチームIHジャー炊飯器 SR-SV101」×
東京カレンダーキャンペーン企画 (実施期間: ~2008年4/5(土)まで)

只今、恵比寿「Q」と西麻布「A ALLEY」で実食体験を実施中!
ナショナル「スチームIHジャー炊飯器 SR-SV101」で炊いた白米を、東京カレンダーがプロデュースする、恵比寿「Q」と西麻布「A ALLEY」で実食できます(一部無料)。是非この機会にお試しください。詳しくはWEBへ!

Q キュー
① 渋谷区恵比寿 4-4-2
クエスト恵比寿 1F
☎ 03-5793-5591
※ 5:00PM ~ L.O 翌4:00AM
※ 日曜・祝日
※ 32席(スタンディング)
カード使用可 チャージ ¥200、
生ビール(4メーカー) ¥450



A ALLEY
① 港区西麻布 2-25-14 パルビゾン53
☎ 03-6419-8181
※ 6:00PM ~ L.O 翌4:00AM
※ 日曜・祝日
※ 1F カウンター 20席、2F 20席
2Fは要予約 カード使用可
串揚げ1本 ¥100 ~、
2階のコース ¥4,800 ほか



WEBでプレゼント! (1台)
さらに、WEBでは普段見ることのない、東京カレンダー誌面制作の舞台裏をはじめ、キャンペーン情報やプレゼントの詳細を掲載中。今すぐアクセスしてください。
➤ <http://www.tokyo-calendar.tv/>

現代人のライフスタイルは千差万別。夜が遅くてつい寝過ぎ、朝ごはんを食べる暇などないという都市生活者も多いだろう。しかし、朝のエネルギーを補給するしかないから、これから始まる1日の集中力やモチベーションは大いに変わってくるはず。ならば、ストレスを感じずに毎朝、食事の時間を取り、かつその時間をリラックスの場としたい。

そこで活躍するのが、竈炊きの美味しさを実現したナショナル「スチームIHジャー炊飯器 SR-SV101」。竈で炊いたごはんは、竈を包み込んだ炎が熱を内部に閉じ込め、羽釜がその熱をムラなく米に伝えるので、しっかりと大きく膨らみ、ハリとツヤのあるパールのようになつくと仕上がります。そんな竈炊きの特性を、熱源の「6段全面IH」、その熱を閉じ込める「天火力竈釜」、ごはんの旨みや甘みを最大限に引き出す「天火力スチーム」と、大火力の本質を徹底的に追求した技術で実現したのが本シリーズなのである。

今回は、美味しいごはんをより一層、美味しくいただくため、各地の名物をお取り寄せした、温かな湯気を立てるごはんと生産者が丹精こめて作ったおかず。正しい朝食は、せわしない朝のひとときに、幸せな安らぎをくれる。

