

婦人画報

最新情報はこなご
FUJINGAHO
117 YEARS & BEYOND
fujingaho.jp

連載「シネマを通じて」
高円宮妃久子殿下

トキメキの恋愛小説 20
恋愛小説

2

開運旅 祈りのリトリートへ

祈って、旅して、パワーチャージ!



京都平安大使就任記念!
市川海老藏
世界を平らかに

反田恭平
ショパンと歩いた日々、
そして未来へ

体をいたわる
養生スープ

「神楽坂 石かわ」「虎白」の土 一ヶ月

一味同心

一味同心とは「同じ目的をもつてより、心を一つにする」の意。

2021年も石川三ツ星を獲得した「神楽坂 石かわ」ほか、

選三四七「銀座」、寿司の渡辻「イノベーブライ」の「N.K」「フレンチの『三ツ星』、

帝國ホテル内に誕生した複数店「帝國ホテル賓館」と石川秀樹さんが率いる個性豊かな

料理店「」が毎月一丸となり、「」の食材に取り組み、その可能性を拓きます。

お取り寄せできる「いたみとらどう」のひと皿と注目です。

第六回 虎子

著者:川上耕明 取材文:高田洋子

「虎白」のひし醤は……
とらかふ 柚香和え

とらかふ春日の3月、表里も美り
たらじよすは切り下る
柚子を切り下して、酸柑を放さず
その上にのせる。首筋はこ
少し腰筋はねだら「りり」。
皮肉は薄く、身は厚めで、骨も
とての肉を引いて、骨を離さない。も
「勇」の「ぐ」でもある。「じる」と
「勇」と「小兎躍出」の「じる」と「じる」。
弊は「底水」の「じる」と「じる」。

215 Fujigaha Library

豊かな香りの柚子は癒やされる。

これぞ日本の冬の贅沢。

二十四の夜で知られる作家・森井登は「桃
栗三年、柿八年、柚子の大馬鹿八年」と
いうことわざが好きで、小豆詞のある文學
碑に多くの墨跡が刻まれています。現在は、
ほとんどが櫻木で栽培されていますが、花
種から育てる現在の柚子は成長が早く、花
が咲くまで9年、果実をつけるのはそこから
が咲くまでの事です。

今月は、冬の料理にいかがなないか? がチー
マ。東百一は「寒くなつてくると、お土
みが増すとふなを、彩り鮮やかなうつろ
と圓に仕立てました。柚子の実と皮で、ふく
をサンドするようにして柚子の香りを爽やか
な味わい移す、ふくの香料などを加えよう
にしていただきました。

2020年、改装に伴つて店名を「通」か
ら「進三四七」に改めた店主・三村雅人。
素材の良さを最大限引き出すため
の手間暇を惜むことはありません。大ぶり
の柚子を丸ごと使って柚子釜にして、松葉蟹
を添附に使つた珍作など、「香りとともに、冬
の味覚を堪能できます。」(進三四七)は、コ
ース1種類あるですが、その他のが豪華。
「土鍋煮いた白瀬鮭の味噌煮のおなは」、例えは、
イクラや牡蠣、ライカレ、牛ほほの煮
込みなど、お好みのなべを選んでいただけ
ます。お作りして頂いています!「満足度の高
い季節のいちばんおいしい」がモットーです。

そして、パンダイン「三四七のひと皿は……
」の柚子のショーラを「いつたつみどりな」
から「柚子のショーラ」へと改めました。
しまず、ビルのようにドライにならないのが
ポイント。しっかりと煮てから、ショコ
レートに入し、フレッシュな柚子皮にブラン
ニヤ糖をまぶして乾燥させた砂糖漬け散ら
して香りを閉じました。蓋がならないので、
寒い冬の食卓を温めました。

(通)
三四七のひと皿は……
松葉蟹柚子釜

【通】は、中川・道場・通販・申込販売



お取り寄せできるのは……

柚子蜜ショコラ

ひじきの山椒風味の柚子蜜、さくら風味の
地鶏風味の柚子蜜など、お取り寄せできる
お味の数々。柚子蜜の香りがとても綺麗で、
柚子の香りもそのまま感じられます。柚子蜜
の味は、どちらかとも言え、酸味が少なく、甘味
が濃く、柚子蜜そのものの味が楽しめます。
春には柚子蜜の柚子蜜風味の柚子蜜など、
春らしい柚子蜜風味の柚子蜜など、秋には
柚子蜜の柚子蜜風味など、季節感を大切にした
柚子蜜が、お取り寄せできるようになります。
お取り寄せの際は、必ずお問い合わせください。
お取り寄せの際は、必ずお問い合わせください。
お取り寄せの際は、必ずお問い合わせください。

お取り寄せの際は、必ずお問い合わせください。

婦人西服のお取り寄せ

休業

こちらで紹介した「柚子蜜ショコラ」をお問い合わせはこちる
www.yujinagoto-shop.jp (tel)0129-98-2424

