

今月の
私たちのお取り寄せ SELECT!

ホームパーティが増えるこの
集まった人たちが喜んでくれる料理を揃えた
今月はテーブルが華やぐゴージャスな食事を
簡単な調理ですぐに食べられるところも魅
撮影/中井公一 取材、文/

「骨付きハム」に「フォアグー」 パーティの“主役”はごちそう食

皆川愛加さんオススメ
ハニーベイクド・ハム(アメリカ)
『クオーター・ハム』

アメリカで半世紀以上も親しまれてきた老舗ハムブランドが日本に上陸。豚の骨付きモモ肉をウッドチップで20年以上じっくりと燻製し、肉の旨味をしっかりと引き出したハムは、豊かな香りが漂います。表面は甘く香ばしいスパイスで丁寧にコーティング。このボリュームでおもなしにぴったり!

クオーター・ハム(骨の分量多め)4~8人分¥5,040(送料別)。クレジット、代引きの場合は注文日より3~5日以内に発送。銀行振り込みの場合は入金確認後から発送。賞味期限は製造日より2週間(商品に記載)。冷蔵配送。

ペラペラの日本のハムとは違って肉感があり、ジーシー。どんと骨が入っているところもインパクト大。お友達に見せたら、大興奮していました! 口一つスチーフを焼かなくとも立派なメインディッシュになります



皆川愛加さん(30歳)
東京都都筑区在住
お取り寄せ歴4年。
「試食会に呼んでもらえて多く、新しい味を常にチェックして、お気に入りを取り寄せます」

スパイアラスライス方式で丁寧にカットされているので、届いたらすぐ食べられます。骨は周りに付いたハムと一緒に煮込むと美味しいスープになります。

●ハニーベイクド・ハム
0120-004082 <http://www.honeybaked.co.jp/>



岩崎薰子さんオススメ
ハイ食材室(東京)
『フォアグラドオア』

キャビアやトリュフをはじめ、一般家庭の食卓では珍しい食材を豊富に扱う「ハイ食材室」で人気なのが、ガチヨウのフォアグラ「フォアグラドオア」です。ハンガリー産フォアグラを円錐の筒でくりぬいたもので、ソテーするときれいな焼き上がりになるとろが魅力。ひとつずつパックになっているので、急な来客用に常備しておくのもオススメです。

フォアグラドオア50g×5個セット¥3,300(送料込)、フォアグラを採取後の鴨を使ったマグレカナル(フランス産)¥1,350(送料別)。注文日より3日以内に発送。賞味期限は到着日より未開封冷凍で約半年。冷凍配送。



フォアグラによく合うと同店でオススメなのは、フォアグラ用に育てられたミュラール鶏を使った「マグレカナル」。また濃厚なフォアグラには、パレスミコ酢を使ったソースが好相性とか。

ママ友とランチでフォアグラをいただいているときに教えてもらいました。高級食材のイメージが強いですが、値段も手ごろなので自宅で気軽に楽しんでいます。喜ばれるので、ホームパーティの定番です



岩崎薰子さん(37歳)
東京都江戸川区在住
お取り寄せ歴7年。「ネットのランディングを常にチェック。口コミは失敗もあるけど、美味しかったときはうれしいですね」

「レシピがクリスマスパーティで使います」
安らぎクリスマスパーティで使います

●ハイ食材室 03-5809-9236 <http://www.rakuten.ne.jp/gold/hi-syokuzaishitu/>

お取り寄せSELECTION 投稿&情報大募集!

あなたの主婦友達の間で流行している「お取り寄せ食材」を教えてください。調味料、スイーツなど食材であればジャンルは問いません。デジカメ画像の投稿も大歓迎です。

応募方法 | mart-toukou@kobunsha.com
メールをお送りください。

投稿される際には、郵便番号、住所、氏名、年齢、電話番号を明記してください。
採用された方には薄謝を進呈いたします。
※ご投稿いただいた情報は編集企画の参考としてのみ使用させていただきます。
そのほかの目的には使用いたしません。



On Sale

◎普段のケアにプラスワン!
悩み別に選べるオイルクリーム

素数株式会社

シナジーン ピタブルクリーム

自分自身の肌悩みをピントでケアできるエマルジョンタイプのオイルクリームが登場。紫外線が気になるなら「ビタミンC」、年齢肌が気になるなら「ビタミンE」など、弱点に合わせて種類から選ぶことができます。自由なオイルをたっぷり配合していて、肌なじみも抜群! (上から)シナジーンピタブルクリーム A.B.C.E.マルチ 39g 各¥1,260 (0120-49-5072)

On Sale

◎ワインのお供!!
新漬オリーブの登場です

成城石井

イタリア シシリー産
新漬オリーブ

成城石井からこの時期になると登場する人気商品のオリーブ。シシリーの良質な土壌で育った最高峰の品種「ノッチャエラーラ・デルベリーチェ」種は、シャキッとした食感で塩味がマイルド。食卓を華やかに彩ること間違いなしです! 250g ¥1,290 (0120-141-565)

On Sale



◎京都伝統の“泡立てる醤油”
をおうちで手軽に!

株式会社京の舞妓さん本舗

舞妓さんの泡醤油

元々は、京都の料理人の心遣いから生まれたという泡醤油。泡立てた状態なので、飛び散ったりはねたりすることなく、着物を汚さないというおもなしの心が垣間見られる醤油を、家庭で手軽に味わえる粉末調味料です。粉末に水を加えて泡立てるだけ完成! 試しセット 25g×2袋 ¥1,050 (06-6534-7486)

On Sale

◎泡立てる醤油



◎消しゴム感覚でこするだけの
新感覚お掃除グッズ!

株式会社シード

住まいの消しゴム

年末の大掃除に活躍してくれる便利グッズを見つかりました。「住まいの消しゴム」シリーズは水アカ、壁の黒ずみ、サビ、シンクの汚れに特化して、消しゴムのような感覚で汚れを手軽に落とすことができます。全4種類を展開。(左から)水アカ汚れ消しゴム、壁の汚れ消しゴム、サビ取り消しゴム 各¥714、シンク汚れ消しゴム ¥1,029 (<http://www.seedr.co.jp>)

On Sale



◎ワインのお供!!
新漬オリーブの登場です

成城石井

イタリア シシリー産
新漬オリーブ

成城石井からこの時期になると登場する人気商品のオリーブ。シシリーの良質な土壌で育った最高峰の品種「ノッチャエラーラ・デルベリーチェ」種は、シャキッとした食感で塩味がマイルド。食卓を華やかに彩ること間違いなしです! 250g ¥1,290 (0120-141-565)



12月1日
発売

◎ピンク色の美容液がたっぷり!
エクスボーテ初のシートマスク

株式会社マードゥレクス

エクスボーテ トリプルDマスク

肌をイキイキさせてくれるビタミンB12を配合しているため、マスクの色がピンク色に! スキンケアの時間がハッピーになる3D構造のシートマスクがお目見え。しっとりブルブル肌へと導いてくれるので、寒い季節にピッタリのアイテムです。1枚入り¥1,260、5枚入り¥5,250 (010-20-36-1428)

On Sale



◎京都伝統の“泡立てる醤油”
をおうちで手軽に!

株式会社京の舞妓さん本舗

舞妓さんの泡醤油

元々は、京都の料理人の心遣いから生まれたという泡醤油。泡立てた状態なので、飛び散ったりはねたりすることなく、着物を汚さないというおもなしの心が垣間見られる醤油を、家庭で手軽に味わえる粉末調味料です。粉末に水を加えて泡立てるだけ完成! 試しセット 25g×2袋 ¥1,050 (06-6534-7486)



◎泡立てる醤油

成城石井

イタリア シシリー産
新漬オリーブ

成城石井からこの時期になると登場する人気商品のオリーブ。シシリーの良質な土壌で育った最高峰の品種「ノッチャエラーラ・デルベリーチェ」種は、シャキッとした食感で塩味がマイルド。食卓を華やかに彩ること間違いなしです! 250g ¥1,290 (0120-141-565)



◎泡立てる醤油

成城石井

イタリア シシリー産
新漬オリーブ

成城石井からこの時期になると登場する人気商品のオリーブ。シシリーの良質な土壌で育った最高峰の品種「ノッチャエラーラ・デルベリーチェ」種は、シャキッとした食感で塩味がマイルド。食卓を華やかに彩ること間違いなしです! 250g ¥1,290 (0120-141-565)



◎泡立てる醤油

成城石井

イタリア シシリー産
新漬オリーブ

成城石井からこの時期になると登場する人気商品のオリーブ。シシリーの良質な土壌で育った最高峰の品種「ノッチャエラーラ・デルベリーチェ」種は、シャキッとした食感で塩味がマイルド。食卓を華やかに彩ること間違いなしです! 250g ¥1,290 (0120-141-565)



◎泡立てる醤油

成城石井

イタリア シシリー産
新漬オリーブ

成城石井からこの時期になると登場する人気商品のオリーブ。シシリーの良質な土壌で育った最高峰の品種「ノッチャエラーラ・デルベリーチェ」種は、シャキッとした食感で塩味がマイルド。食卓を華やかに彩ること間違いなしです! 250g ¥1,290 (0120-141-565)



◎泡立てる醤油

成城石井

イタリア シシリー産
新漬オリーブ

成城石井からこの時期になると登場する人気商品のオリーブ。シシリーの良質な土壌で育った最高峰の品種「ノッチャエラーラ・デルベリーチェ」種は、シャキッとした食感で塩味がマイルド。食卓を華やかに彩ること間違いなしです! 250g ¥1,290 (0120-141-565)



◎泡立てる醤油

成城石井

イタリア シシリー産
新漬オリーブ

成城石井からこの時期になると登場する人気商品のオリーブ。シシリーの良質な土壌で育った最高峰の品種「ノッチャエラーラ・デルベリーチェ」種は、シャキッとした食感で塩味がマイルド。食卓を華やかに彩ること間違いなしです! 250g ¥1,290 (0120-141-565)



◎泡立てる醤油

成城石井

イタリア シシリー産
新漬オリーブ

成城石井からこの時期になると登場する人気商品のオリーブ。シシリーの良質な土壌で育った最高峰の品種「ノッチャエラーラ・デルベリーチェ」種は、シャキッとした食感で塩味がマイルド。食卓を華やかに彩ること間違いなしです! 250g ¥1,290 (0120-141-565)



◎泡立てる醤油

成城石井

イタリア シシリー産
新漬オリーブ

成城石井からこの時期になると登場する人気商品のオリーブ。シシリーの良質な土壌で育った最高峰の品種「ノッチャエラーラ・デルベリーチェ」種は、シャキッとした食感で塩味がマイルド。食卓を華や