食楽

JULY 2008
No.38
7





三田さんが選ぶ 手土産トリオ

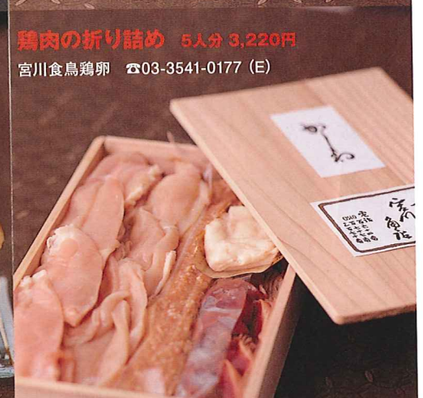




シトラックス
500ml 1,375円
スター食品工業
☎0120-08-0462
(D)



自家製くりぬきゼリー
6個入り 5,040円
京橋千疋屋 ☎0120-037-877 (F)



鶏肉の折り詰め 5人分 3,220円
宮川食鳥鶏卵 ☎03-3541-0177 (E)

——お次は三田さんの品へ。

三：今回は外すことがない品を選んでみました。『くり抜きゼリー』は子供が大好き。夏にはもってこいですし、食べ応えもあるから気に入っています。『シトラックス』は、私が毎日飲んでいる健康飲料です。美容にもいいので、主に女性の方に差し上げています。そし

2008夏

これさえ読めば間違いなし!
最強の手土産名人による「旬の手土産必勝法」

手土産の秘訣を教えてください!

指南くださるのはこちらのお三方



手土産名人

no.1 料理評論家
山本益博さん
食に関する著述、講演、プロデュースや、TV・ラジオ出演など多岐に渡り、長年第一線で活躍。2001年にはフランス政府より「農事功労勲章シュヴァリエ」を受勲。



no.2 女優
三田寛子さん
1981年にデビューし、歌手・女優として活躍。1991年に歌舞伎役者の中村橋之助さんと結婚。梨園の妻として夫を支える傍ら、TV出演やエッセイも執筆。



no.3 ボスケッタ オーナーシェフ
鵜野秀樹さん
17歳で料理の世界に入り、20歳で渡伊。ボローニャ各地で3年半修業を積み帰国。「グッチーナ」「リストランテ キオラ」を経て、2007年3月、現店をオープン。



登場いただく皆さんに番号を付けさせていただきました。座談会メンバーはno.1～3、P106～133に登場する方々はno.4～36となります。

このお三方なら、手土産のコツを誰よりも知っている。日本を代表する料理評論家、伝統を重んじる梨園に嫁いだ女優、そして気鋭のイタリアンシェフ。あらゆる美味を熟知し、気配りに長け、食の流行を嗅ぎ分ける彼らは、まさに手土産の達人。差し上げる機会も、頂く機会も並外れて多いはずだから、気の利いた手土産の選び方や渡し方は、自然と身についているはずだ。そこで今回は、お三方に手土産の奥義を語って頂きつつ、ついでにいつもお遣い物にしている品々も聞いちゃいました。すぐに使える手土産の教本、必見です!







撮影＝寺澤太郎　取材・文＝小林安葉子　切り絵＝山路南