

高知県の清流・四万十川沿いでは栗の栽培が盛んだ。太陽の光をたっぷり浴びて育った栗は、平均的な栗の三割増しの大きさだという。しかも蒸すと甘味が強くなりメロンよりも高い糖度になる。

その栗を使用した『しまんと地栗セット』は、道の駅「四十万十とおわ」で人気のスイーツだ。栗ペーストを使用したマロンバタークリームと、栗の風味をきかせた生クリームを二層にして栗の甘露煮を巻いたロールケーキ『しまんと地栗巻き』と、栗ペーストと無糖生クリームを使用した『しまんと地栗モンブラン』の二種類入り。どちらも上品な栗の甘さが実に美味しい。送料込み三千五百円。

(問い合わせ先・四十万十ドラ

マ 0120・40・55
32) ▼ 「関西発スペースカレー」
スペースを際立たせた独創的なカレー店が関西で続々と開店する中、インド料理の热潮を飛び越えて年々進化する関西のカレーシーンを全国へ発信すべく誕生したレトルトカレーが「癖になるカレー」だ。カレーファンが集うSN Sグループ「口癖はカレー」監修のもと、国産チャツネを日本で初めて販売した大阪のみ合わせて味の変化を楽しむ

関西独自のスタイル“あいがけ”が再現できるよう、鮮烈なスパイス感のキーマカレーと優しい味わいの豆のカレーを一箱に同封。ビーフキーマ&豆のカレー・チキンキーマ三千百三十二円。文字通り、癖になる味わいを田舎でも。購入は<http://kuseninaru-curry.com>から。(問い合わせ先はセイ・ハリマ食品 06-6447-7711)



月二十九日（十一月八日まで） 東京ビッグサイトで開催される。今年は二年ぶりの開催だが、実は昨年、「東モ」は六十年周年。それを記念して二十四日に行われる予定の「六十周年記念パレード」は必見である。一九五〇年代から各年代を代表する乗用車・商用車・二輪車約七十台が、「東モ」発祥の地・日比谷公園に程近い銀座みゆき通りをスタートし、日本橋を経由して銀座の繁華街まで約六キロの道のりを巡る。パレード終了後には、日比谷シャンテ周辺の歩行者天国に一部車両が展示される。戦後日本を支えてきた自動車の歴史を振り返る良い機会になりそうだ。（問い合わせ先・東京モーターショー電通事務局 03-55565-4337）

▼【道民のソウルドリンク】
北海道で圧倒的な人気を誇るドリンクが、「小原」の『コップガラナ』(五百ミリリットル入り百五十一円)。ブラジル原産の蔓性植物の果実「ガラナ」を使った炭酸飲料で、コーラに近いやさしい味わいが特徴だ。

昭和三十年代前半に日本でコーラの販売が自由化されることへの対策として、全国の中小飲料メーカーが大同団結し、昭和三十五年に『コップガラナ』という統一商標でガラナ飲料を発売したことから始まった。北海道はコーラの製造販売が他都府県より遅れたため、コップガラナが北海道のソウルドリンクとして定着したという。発売当初のボトルの『復刻版』や、道内の動物園で飼育されている

ホツキヨクグマの餌代に寄付する『ホワイトガラナ』などさまで、まなタイプを販売中。
（問い合わせ先・小原お客様相談室 ☎ 0120・650・1112）

の牡蠣筏で採れた牡蠣を塩漬けしてさらに発酵させ、何も添加せず煮詰めるので、一般的のものに比べて旨み成分と塩分濃度が濃い。炒め物や煮物、タレなどに使うと、牡蠣の旨みが料理の味を深めてくれる。牡蠣の塩漬け百パーセントのオイスターソースだから少量でもしつかり味がつく。本物の味を追求するなら、ぜひ選びたい逸品だ。(問い合わせ先・かなわ水産 0823・57・7373)

奈良市「井上企画・幡」の「スライス干し柿」（八十グラム入り五百四十円）は、奈良県産の柿を薄切りし、機械でしつかり乾燥させている。噛みごたえがあり、じわっと口の中に広がる甘さは驚くほどだ。

そのまま味わうだけでなく、ぬるま湯に少し浸して戻し、豆腐と白和えにしたり、かき揚げの中に入れたり、食材としても広く使える。しっかり乾燥させてあるので日持ちするのも便利だ。奈良の風景を思い浮かべながら味わうのも一興。（問い合わせ先・井上企画・幡 ☎ 0742・23・2850）

マ 0120・40・55
32) ▼ 「関西発スペースカレー」
スペースを際立たせた独創的なカレー店が関西で続々と開店する中、インド料理の热潮を飛び越えて年々進化する関西のカレーシーンを全国へ発信すべく誕生したレトルトカレーが「癖になるカレー」だ。カレーファンが集うSN Sグループ「口癖はカレー」監修のもと、国産チャツネを日本で初めて販売した大阪のみ合わせて味の変化を楽しむ

関西独自のスタイル“あいがけ”が再現できるよう、鮮烈なスパイス感のキーマカレーと優しい味わいの豆のカレーを一箱に同封。ビーフキーマ&豆のカレー・チキンキーマ三千百三十二円。文字通り、癖になる味わいを田舎でも。購入は<http://kuseninaru-curry.com>から。(問い合わせ先はセイ・ハリマ食品 06-6447-7711)

月二十九日（十一月八日まで） 東京ビッグサイトで開催される。今年は二年ぶりの開催だが、実は昨年、「東モ」は六十年周年。それを記念して二十四日に行われる予定の「六十周年記念パレード」は必見である。一九五〇年代から各年代を代表する乗用車・商用車・二輪車約七十台が、「東モ」発祥の地・日比谷公園に程近い銀座みゆき通りをスタートし、日本橋を経由して銀座の繁華街まで約六キロの道のりを巡る。パレード終了後には、日比谷シャンテ周辺の歩行者天国に一部車両が展示される。戦後日本を支えてきた自動車の歴史を振り返る良い機会になりそうだ。（問い合わせ先・東京モーターショー電通事務局 03-55565-4337）

ホツキヨクグマの餌代に寄付する『ホワイトガラナ』などさまで、まなタイプを販売中。
（問い合わせ先・小原お客様相談室 ☎ 0120・650・1112）

の牡蠣筏で採れた牡蠣を塩漬けしてさらに発酵させ、何も添加せず煮詰めるので、一般的のものに比べて旨み成分と塩分濃度が濃い。炒め物や煮物、タレなどに使うと、牡蠣の旨みが料理の味を深めてくれる。牡蠣の塩漬け百パーセントのオイスターソースだから少量でもしつかり味がつく。本物の味を追求するなら、ぜひ選びたい逸品だ。(問い合わせ先・かなわ水産 0823・57・7373)

奈良市「井上企画・幡」の「スライス干し柿」（八十グラム入り五百四十円）は、奈良県産の柿を薄切りし、機械でしつかり乾燥させている。噛みごたえがあり、じわっと口の中に広がる甘さは驚くほどだ。

そのまま味わうだけでなく、ぬるま湯に少し浸して戻し、豆腐と白和えにしたり、かき揚げの中に入れたり、食材としても広く使える。しっかり乾燥させてあるので日持ちするのも便利だ。奈良の風景を思い浮かべながら味わうのも一興。（問い合わせ先・井上企画・幡 ☎ 0742・23・2850）