



山形県 「といちそば」 庄司屋

「蕎麦王国山形の老舗の味を家庭で！ そば粉10に、つなぎは1。伝統の技で打ち上げ、中太ながら切り口鋭く、食感、喉ごしも格別。蔵王水で仕込んだ辛汁に潜らせ、音を立てて賞味下さい」(「山形ゼロニイサン」栗野智晴) ●山形市幸町14-28 ht tp://www.shojiya.jp. ☎023-622-1380、FAX023-622-1381 3人前1950円、5人前3250円。㊿月



宮城県 「金華干物セット」 間宮塩蔵

「宮城県三陸沖で獲れる「金華」もの。を熟練職人達が一枚一枚丁寧に開き、いい塩梅の干物にして美味しさを今に伝える老舗です」(「りらく」田中志津) ●塩竈市新浜町3-14-10 ☎022-365-3890、FAX022-364-6356、http://www.rakuten.co.jp/mamiyaenzo/ 金華サバ、金華イワシ、スルメイカの3種10枚入り2680円。送料無料。㊿土日祝



秋田県 「ソーセージ・ベーコン・ハム」 かわい農場

「自分達の農場で育てた豚の肉を使用。白山山麓に自生する桜の木で、焚き火、加熱、乾燥、燻煙をすることで、ソーセージもベーコンも香り高くジューシーです」(「あきたタウン情報」鎌田芳子) ●山本郡三種町森岳字街道西38 ☎・FAX共に0185-83-2076 荒挽きソーセージ100g 320円、ベーコン100g 400円他、ハムは品薄なので注意。㊿月



栃木県 「天然鮎ひらき」 林屋川魚店

「日本一の鮎の遡上量を誇る清流・那珂川から上がったばかりの新鮮な鮎を、背開きに、塩と昆布出汁、酢を合わせた秘伝のタレに漬けてから干す。鮎の香りが引き立っています」(「タウン情報もんみや」花塚理恵) ●那須郡那珂川町小川171-8 ☎0287-96-3222、FAX0287-96-3208、http://www.nasu-hayashiya.co.jp/ 10尾3150円他。㊿無



茨城県 「あんこう鍋セット」 元祖あんこう鍋 山翠

「水戸であんこう鍋といったら、誰もが敬慕する人気店です。漁師料理だった頃の面影を残しながらも、歴史を経るうちに洗練を重ねていった上品さが特徴で、肝を煮溶かした汁によく馴染むプルプルの身の味がもう絶品」(「サクラサクラライフ」関根緒斗) ●水戸市泉町2-2-40 ☎029-221-3617、FAX029-227-3787 10500円。送料込。㊿大晦日と元日のみ



福島県 「あんほ柿(蜂屋)」 伊達みらい農業協同組合

「生の柿より断然こちらの方が好きです。柔らかく中身はトロリ。硬い干し柿とはまるで別物。これだけで立派なスイーツになってます」(「モンモ」斎藤正樹) ●伊達市保原町字7-33-3 ☎024-575-0113、FAX024-575-1796、http://www.rakuten.co.jp/datemirai/、yanome638@jadatemirai.or.jp 1kg化粧箱12個入り3500円他。送料込。㊿土日祝



東京都 「東京しゃも」 加賀屋

「脂が少なく旨みが多い。プロイラ一との違いは明白です。冬なら軍鶏鍋、水炊きなどにすれば美味しい。焼鳥にもいい。用途に従って解体してくれます」(「東京人」高橋栄一) ●港区新橋3-6-6 FAX03-3591-0638、問い合わせ☎03-3591-1835 1羽単位で(雄雌指定可能) 注文。1kg当たり2000円。写真は肉の一部を用いた調理例。㊿日祝

正月は故郷の味を自宅で楽しむ
47都道府県「ローカルフード」取り寄せ便
〜豪華食材からご当地グルメまで〜

帰省する人もしない人も、正月くらいはコタツに入って故郷の味を楽しみたいもの。全国47都道府県のタウン誌編集部が推す「取り寄せ可能なローカルフード」の逸品を一挙掲載！
撮影 白澤正 スタイルング 伊藤由美子(北海道)カニ、東京、神奈川県、大阪、長崎



北海道 「本ずわい甲羅盛り」 マルマ松本商店

「オホーツク海で獲れた本ズワイガニを使用し、甲羅の中に約2杯分のかにみそを入れ、ジューシーなほぐし身、棒肉をのせた一品。船上での漁師の食べ方を再現した、漁師の晩ごはんメニューです」(「北海道生活」八木由紀子) ●紋別市新生40-55 ☎0158-24-9432、0120-029480、FAX0158-24-9435、http://maruma.iobb.net/ 1個945円。㊿不定



岩手県 「三陸海宝漬」 中村家

「アワビ、最高級のイクラ、メカブ、シシャモの卵など三陸の幸を贅沢に使用。甘口の醤油ダレが素材の旨みをまとめます」(「アキュート」前川和人) ●釜石市鈴子町5-7 ☎0193-22-0629、0193-22-1140(20時半以降)、FAX0193-22-6500、http://www.iwate-nakamura.co.jp/、contact-info@iwate-nakamura.co.jp 大650g 5600円他。㊿日



青森県 「南部八戸煎餅」 たちばなせんべい店

「昔ながらの方法でひとつずつ丁寧に手作りするので、煎餅のミミまで美味しい。そのうえ種類が豊富で、定番の豆、ゴマの他に工夫をこらした品が並んでいます。贈り物として喜ばれるのは、いろいろな詰め合わせです」(「はちのへ情報AMUSE」仲尾良子) ●八戸市小中野5-11-9 ☎・FAX共に0178-22-4472 ごませんべい1枚70円他。㊿日水



北海道 「とりもものコンフィ」 VOYAGE

「スープカレーは夏の食べ物というイメージがあるでしょう。でもこのスープはスパイスがかなり効いているので体が温まり、冬でも人気。お店では鍋のような特殊な器で出され、最後までアツアツで食べられます」(「poroco」阿部音彦) ●札幌市北区北13条西3丁目 http://www.sapporospic.e.com/ 945円。問い合わせ☎011-737-1600 ㊿無