

掲載商品146点を読んで買えるブツ欲満足マガジン

本誌掲載商品
購入時に使える

2000円
クーポン付き

クーポン使用期限
~2015年5月29日(金)まで

小学館 SJ MOOK

サライ
BE-PAL
DIME
特別編集

本誌でしか買えない! 別注オリジナル

ポーター&オロビアンコ 魅惑の男惚れ鞆②4

厳選
ブツ欲
刺激商品
満載!

カバン、財布、
靴、カメラ、万年筆、
世界最強ゴム鉄砲、日本酒、
泡盛、二輪駆動自転車、包丁、
鉄道模型、潜水艦ラジコン、
JAZZのCD、フレンチ缶詰

全146点!!

【京都ライカトーク】

小山薫堂×
アレックス・ムートン

日本最速親子 モノ談義
中嶋悟×一貴×大祐

侍魂が宿る
文豪万年筆



究極の「LEICA M-E」
コンプリートキット



香兵衛編
23:00
男の夜更かし
帰宅後、コバヤが寝い
たときの、とっておき♡

和歌山の海は旨いのか？
鯛に南高梅を食わせ
育てる酔狂者の新発明



えっ!?
これ、何？
南高梅の梅干しの中に
詰まっているのは梅の
種ではなく、南高梅を
食べた紀州梅だいたい。
ギョギョギョである。

ザプライズ梅
と呼んでくれ



めでタイ
気分
で
食べて!

南高梅を食べた鯛を
南高梅に詰める口福

「梅干しを食べると長生きをす
る」という言い伝えが和歌山に
ある。梅干しには殺菌作用があ
ることは昔からいわれてきたが、
近年胃がんや動脈硬化を防ぐ効
果が期待できそうなことも徐々
にわかってきた。

人間が健康になるなら、魚に
も梅干しがいはいはずだ。とい
うわけで、和歌山特産の南高梅か
ら抽出した梅エキスを飼料に混
ぜて育てているのが養殖鯛の「紀
州梅だいたい」だ。

一般的に養殖魚には抗生物質
などの薬品を投与するものだが、
紀州梅だいたいにはいっさい化学
的な薬品を使っていない。梅の
おかげで腸が活性化し、病気に
なりにくく、天然ものの真鯛に

30秒で完成!
お茶漬けが
料亭の味に



酒の肴やお茶受けにも最適だが、お茶漬けも美味。これ1個
で高級料亭の鯛茶漬けと、梅茶漬けが一度に味わえる。

れている。

「この紀州梅だいたいを南高梅に
詰めたら旨いんとちゃうやろか。
そんな遊び心で作ったのが、紀
州梅だいたい梅です」とほくそ笑
むのは、紀州梅だいたいこの「紀
州梅だいたい梅」を考案した「岩
谷」の岩谷耕三さんだ。

細かくほぐした紀州梅だいた
いに南紀の漁師町に伝わる甘酢味
噌を和える。これを種を取り除
いた紀州南高梅の1粒ずつに詰
めたものが、紀州梅だいたい梅だ。

山と海の幸が出合い、新しい珍
味が生まれた。

「酒の肴にも最適ですが、個人
的には温かいご飯にのせて食
べるのがいちばん。ファンの中
には、お茶漬けにすると鯛茶漬
けと梅茶漬けが一度に楽しめます
と喜んでくださる方もいます」

ほんの出来心で誕生したもの
がどうしてこれほど旨いのか。
なんとも不思議な惣菜だけ
ども、一度食べるとやみつきに
なる人が多い。注意すべし。



贈り物にも
ピッタリ!

食いしん坊に贈ると、きっと喜ん
でもらえるはずだ。口が肥えたあ
の人も、紀州梅だいたい梅の奥行き
のある味に驚愕するに違いない。

Made in Japan
◆紀州梅だいたい梅 特別限定仕様／岩谷
税込み価格 5400円 商品番号 954-00
10個入り。南高梅4Lサイズ。調味梅干(梅、還元水飴、食塩、
米麹酢調味料、蛋白加水分解物)、たい、味噌、穀物酢、砂糖、
酸味料、酒糟、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)、VB1。
※原材料の一部に小麦、大豆を含む。賞味期限は常温6か月。開
封後は冷蔵庫にて保管しお早めにお召し上がりください。日本製。
返品不可。