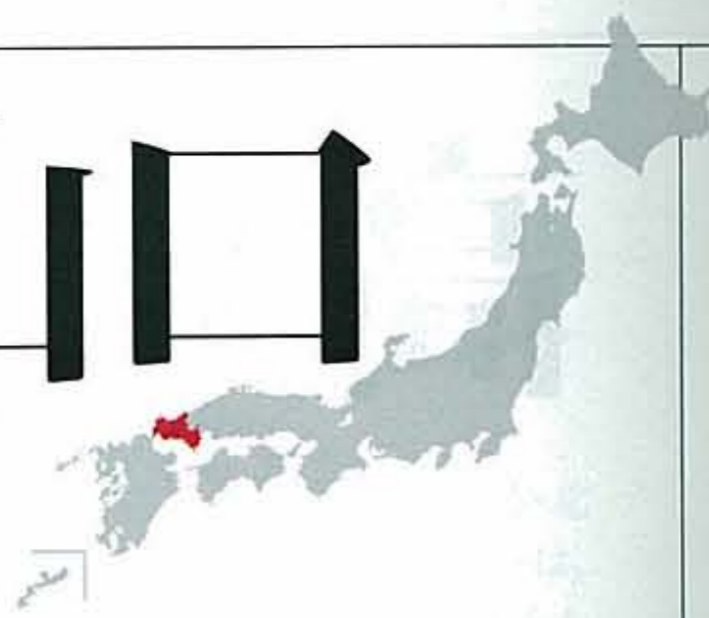


# 山口



推薦者



『洋食ラボ エスビュール』塩見康文さん  
軽やかでモダンな洋食を多彩な一品で楽しめる店。  
奥さんの実家、奥出雲から卵、野菜など様々な素  
材を仕入れている。●大阪市福島区吉野2-8-10  
ソルイルナ福島1F ☎06・6447・5080

## ジャンボあご野焼(長)

1.8kg 5670円

山陰ではトビウオのことをアゴと呼ぶが、それをすり身にし、地酒で風味付けして焼き上げた。塩見さんの奥様、史子さん曰く「普通に食卓に並んでいた」というほど、島根ではポピュラー。口の中で広がる日本酒の香ばしさとプリッとした歯ごたえは格別。写真以外にも様々なサイズがあるが、直径6cm、長さ54cmの“ド迫力”是非味わってほしい。賞味期限7日。

長岡屋茂助●松江市浜乃木2-4-13  
☎0852・27・2311【受付】電話9:00～  
17:00 ㊟無休  
mosuke.co.jp



## 庭先たまご

50個入り 2800円(送料込)

塩見夫妻が地元の物産市でひと目ぼれ、直接交渉し店に取り寄せているこの卵。奥出雲の大自然の中で飼料は添加物を一切加えず、トウモロコシ、大豆、魚粉、牧草など厳選。それにネッカリッチと純良な海藻を加えることによって、こんもり、卵黄が箸でつまめるほどの弾力のある卵を作る。注文はFAXで。

カリノ養鶏●雲南市大東町金成193-1 ☎0854  
・43・2101【受付】FAXのみ(0854・43・6620)  
㊟日曜



## 生そば

5人前4500円(送料込)

古くから焼畑農業による蕎麦の栽培が盛んな奥出雲地方。その中でも全国各地から蕎麦好きが集う『八川そば』は無人駅・八川駅の側にある。塩見さんの奥様曰く「国道沿いのあの店」と地元の人にも大人気。香りのよい二八そばの麺は短い。だしは薄く、辛口。注文はFAXで。

八川そば●奥出雲町八川99-1 ☎0854・52・  
1513【受付】電話10:00～20:00、FAXがベター  
(0854・52・9030) ㊟火曜



## ぶどうジュース

1本500ml 892円

豊かな自然に囲まれた奥出雲。そこにあるワイナリーでは年間4万本のワインが生産されている。そしてワイン以外にも、塩見さんの奥様オススメのこのジュース。ブラックオリンピアと山ブドウをブレンド。糖類・酸味料・香料を一切使わず搾ったままを瓶詰めした1本は、芳醇で甘く、香りのある一品。氷を1～2個浮かべてそのまま飲みたい。

奥出雲葡萄酒●雲南市木次町寺領2273-1 ☎  
0854・42・3480【受付】電話10:00～17:00  
㊟火曜(祝日の場合は翌日休み)  
okuizumo.com



・シェフ故郷の味お取り寄せ・

# 島根



# 鳥取



編集部  
撰

近縁種。中本さ  
店では一夜干に  
と内臓を除去し、  
オイルで高压高  
は違った食感で  
てどうぞ。



心に発展し、三方  
。豊富な水揚げ量  
たコロッケは香ば  
りのジャコ入りでカ  
仕上げたホッとす  
さをそのまま何もつ  
期限は冷凍で半年。

ト野町3258-19 ☎  
電話9:00～17:00  
an.co.jp