

パリは今、“野菜とハーブ”が主役。人気店が教える「春の行楽弁当」に、技あり

www.elleatable.jp

# ELLE à table

ぜったい欲しい、  
キッチンツール

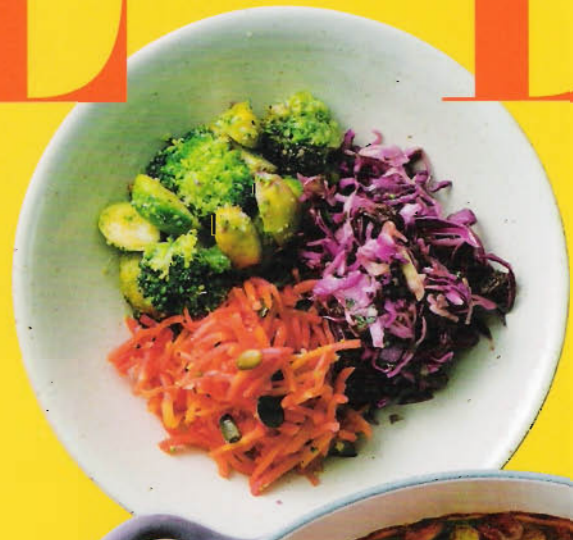
エル・ア・ターブル  
MAY 2011 N°5

別冊付録 ELLE COOKING  
飛田和緒さんが作る、  
5色でバランス弁当

毎日おいしい  
パリごはん!

話題の店が「おうちレシピ」を教えます。

全  
**186**  
レシピ



オイルを使い分けて  
もっと料理上手に。

「美女ドリンク」で、  
きれいになる!

食いしん坊の  
京都&バルセロナ案内

Pray  
or  
Japan

アセット婦人画報社は、  
雑誌発行上げの一部を義援金として寄付いたします。

# 選りすぐりの逸品揃い。 パンのお供をお取り寄せしよう!

チーズや、ちょっと高価な食材を使ったディップやソースは自分ではなかなか作れない。そんなときは、世界からおいしいものをお取り寄せしよう!パンやワインが止まらなくなるおいしさのディップやチーズを一挙ご紹介。

Photos TETSUO KITAGAWA, TSUNENORI YAMASHITA



人気パン屋さんがおすすめの、稀少なバスク豚のパテ

## ポークパテ ピカンテ アルチザン・ブーランジェリ クビド!

東京・奥沢の人気ブーランジェリのクビド!で販売しているバスク豚のパテ。世界での出荷数わずか3000頭の純血バスク豚にバスク特産の稀少な唐辛子、ピマンデスプレットA.O.Cがピリッと効いたパテはバゲットやカンパーニュにぴったり。(125g)1,260円/アルチザン・ブーランジェリクビド! ☎03-5499-1839



コクと旨みが口に広がる、黒オリーブ丸ごとのペースト

## 黒オリーブの実のクリーム イターリー

小粒なタジャスカ種オリーブの実のクリームは、程よく熟した黒オリーブを厳選して使用。パンやピッツアにつけて食べるのはもちろん、パスタソースや野菜料理のアクセントにもなる。イタリアンテイストの調味料として大活躍の一品。(80g)600円/イターリー代官山 ☎03-5784-2736



本場北イタリア産トリュフを、贅沢に使用した逸品。

## 白トリュフソース カシーナ サン カッシャーノ

白トリュフの産地である北イタリア・ピエモンテ州産の高価な白トリュフをたっぷり使ったソース。トリュフの芳醇な香りと味でパンやクラッカーと合わせて、アペリティフに白ワインやスパークリングと一緒に。残りを使ってリゾットにしても美味。(90g)2,900円/プリマヴェーダ <http://www.primaveda.com/>



濃厚なナチュラルチーズに、ピリ辛味がクセになる。

## エルポリーノ 日向牧場

兵庫県・三田の日向牧場は約100頭のホルスタイン種を飼育し、10種類のナチュラルチーズを作っている。エルポリーノはオリジナルのハーブ入りフレッシュチーズ。ピリ辛タイプは唐辛子とガーリックを効かせたスパイシーな味。薄く切ってパンにのせると美味。(130g)570円/日向牧場 <http://cheese.moo.jp/>



南イタリアの定番料理を、パンと一緒に召し上がれ!

## アンティバスティディフォルティ カリフラワーペースト DEAN & DELUCA

カリフラワーのペーストはカリフラワーと地中海のアンチョビ、松の実、レーズンを入れてペースト状にしたイタリア南部・パレルモ地方の定番料理。薄く切って焼いたカンパーニュに塗って食べれば美味。ほかにもグラタンやパスタソースにもぴったり。(180g)1,580円/DEAN & DELUCA 六本木 ☎03-5413-3580



3種類のお酒で、大人味に仕上げた秀品。

## レバームース レストラン オギノ

鶏のレバーを使ったムースはクセもなく濃厚。バターを練り込み、コニャック、ポルト酒、マデラ酒を使ってリッチな味わいに仕上げた。素材のおいしさを堪能できるレバームースは、パンはもちろん赤ワインや甘口の貴腐ワインとも相性抜群。(160g)1,800円/レストラン オギノ ☎03-5481-1333



旬の果物を使った、手作りコンフィチュール

## ネーブルオレンジと3種類の スパイスのジャム ラ・ベル・コンフィチュール・マサコ

北海道・真狩でコンフィチュールを作る鈴木方子さん。旬のフルーツにスパイスやチョコレートを合わせたコンフィチュールはオリジナリティあふれるものばかり。4月には清見オレンジ、金柑などが登場。(150g×3個セット)2,400円(送料別)/ラ・ベル・コンフィチュール・マサコ <http://lbc-masako.com/>



果実の酸味と、チョコレートの組み合わせに感激!

## コンフィトゥラ ナランハ カカオ サンバカ

スペインの王室御用達ショコラテリア。天然の果物とチョコレートを合わせたコンフィチュールはオレンジの爽やかな香りとダークチョコレートのビターな味わいが好相性。クリームチーズやマスカルポーネと合わせればさらにおいしい。(120ml)1,780円/カカオ サンバカ丸の内本店 ☎03-3283-2238