

クロワッサン croissant 12|25

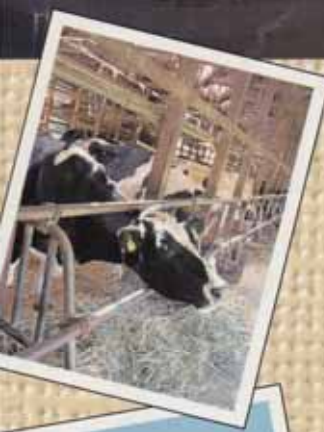
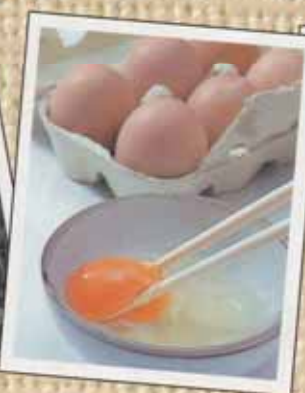
毎月2回発行 毎月10日・25日発行
定価 360円
発行元 株式会社クロワッサン

日常生活を通して考える

男の暮らし方
女の暮らし方

定価 **360**円

10日・25日の月2回発行



食べものは、昔ながらの作り方がなぜ必要か、なぜおいしいか。



昔ながらのもの。
ちやんとした
食べもの。

安心できるのは、

買物に行くときの必須書典。
ちやんとした食べものが選べる、
食品表示の読みかた大研究。

- 野菜
- 肉
- 米
- 調味料
- 卵
- 麺類

ちやんとした食べものばかりで、
うちのご飯はおいしいよー！



- 魚
- 乳製品
- 漬物

福島・西野屋食品の
松前白菜漬

土地の清らかな自然が育んだ野菜を、ていねいに漬け込んだ自信作。冬の白菜は格別。ほかに、いか人参、なますなども。1.8kg詰2,300円。
西野屋食品 ☎0246・28・2828



とびきり美味なしそジュースは
若葉だけを摘んだ贅沢なもの。
北原旬子さん きたはら・じゅんこ トイズクラブ・プロデューサー

「健康にいいよ」と姉に勧められて飲み始めました。私は最近春になると花粉症に悩まされるのですが、しそは花粉症に効果があるともいいますね」
と北原旬子さんが愛飲しているのが、「しそジュース」。
「甘さも控えめで香りがすくくいいんです」
京都・大原で古くから柴漬け



京都・味工房志野のしそジュース
大原の野菜づくりの名人・田口義盛さんが、赤紫蘇の一番香りのよい若葉だけを使用して仕込んだ限定版。すっきりした甘み。1.8L、600円
味工房 志野 ☎075・7442141



撮影・杉原弘一

のために栽培されている赤紫蘇を、有機農法で育て、もつとも香りのよい6〜7月に摘み取り、ジュースにしたものだ。
「福島の『松前白菜漬』は、かなり前から取り寄せています。昆布と野菜の甘みだけなのに、しっかりと味。お酒にも合い

ますし、お客さまに前菜代わりに出すこともあるんですよ」
山裾に広がる福島の清らかな水、風土に育てられた野菜をひとつひとつ漬け込んだもの。
「葉と葉の間にていねいに松前漬けが挟み込まれ、手仕事という感じがします」