

25

ときめく未来をつくるHAPPYマガジン

ヴァンサンカン

5 May 2021 No.500



Magazine Cloud
電子版でも読めます

Cover Heroine.

中条あやみ

創刊

Thank You!
500号

すこやかMIND &
ハッピーBODY

おうちエレガンスStyle

「デイリー名品」バッグ

TOKYOホテルリトリート

シャネル×佐久間由衣さん

プラダ×永野芽郁さん

エンポリオ アルマーニ×川口春奈さん

磯村勇斗さんインタビュー

私たちの

“WANT” 500

欲しいは変わる、でも枯れない!

- ✔ キーワードで考える「今のWANT」
- ✔ 物語のあるジュエリーが欲しい
- ✔ あの人の「欲しい」が知りたい!
- ✔ 香りでになりたい自分になる!
- ✔ 小さきものを愛でたい
- ✔ おもてなし上手になりたい!
- ✔ エールを送るお買い物したい! etc.

福島 Fukushima

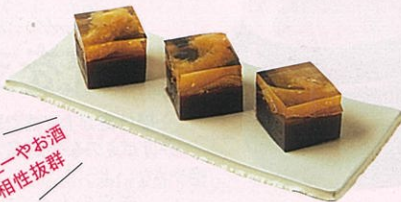
434 会津 長門屋「香木実(かくぎのみ)」



一見トリュフチョコレートのようなのですが、えりすぐりの会津鬼くるみを丸ごと上質なこし餡で包み、黒糖をまぶした和のお菓子。和ぐるみの奥深い味わいを堪能あれ。17個入り ¥2,000 ●nagatoya.net/

山形 Yamagata

430 乃し梅本舗 佐藤屋「りぶれ」



コーヒーやお酒とも相性抜群

8代目が若い感性で生み出す進化形和菓子が注目を集める老舗。ラム酒を吹き込んだ黒糖羊羹にレモンの蜜漬けを寒天に入れて重ねた「りぶれ」は大人の味わい。1棒 ¥1,296 ●satoya-matsubei.shop-pro.jp/

秋田 Akita

426 落月堂「もふどら(マーガリン入)」



秋田犬がキュートな箱の中には、その毛並みをイメージして蒸し上げた手触りも食感も「もふもふ」のどらやきが。自家製粒餡とマーガリンの甘塩バランスが絶妙です。1個 ¥270 ●www.rogetsudo.com/

スイーツ
Sweets

ドリンク
Drink

435 菱沼農園「のむもも」

1本あたり
完熟桃 10個!

福島が誇るブランド桃、あかつきを樹上で完熟させ、皮ごと搾って美味しさを凝縮したストロートジュース。「桃名人」と呼ばれる農家さんの愛情がたっぷり♡ 1L2本セット ¥2,808 ●hishinuma.nouen.stores.jp/



431 タケダワイナリー「ルージュ」(右)「サン・スフル 白」(左)

1920年の開園以来、ぶどう栽培とワイン醸造を行う日本ワインの先駆け。バランスのいい軽めの赤ワインや爽やかな発泡ワインは、デイリーに楽しみたい! 各750ml(右) ¥1,760(左) ¥2,200 ●www.takeda-wine.co.jp/



427 08コーヒー「アイスコーヒー」

可愛いイラストは
秋田の四季がテーマ

アイスコーヒー用に4種類の豆をブレンドし限界まで焙煎、ネルドリップした春夏の限定品。キリッとした苦みとクリアな後味が魅力。500ml ¥630 1L ¥900 ●08coffee.thebase.in/



山海の幸
Local Food

436 丸源水産「縄文干し」

常盤ものを
絶品の干物に

新鮮なうちに下処理をした魚を、氷温庫の中で低温度の調味液にひと晩漬けて日陰で風干しに。手間ひまかけて作られる透明感のある干物は、弱火で焼くだけでごちそうに。生臭みは一切ナシ! 特選5点セット ¥4,560 [送料込み] ●marugen-syoten.com/



432 スモークハウス ファイン「米沢牛のコンビーフ」

かむほどにうま味が
あふれ出す~

新鮮な米沢牛のスネ肉をじっくり煮込み、厳選のスパイスを使って仕上げました。ほろほろした粒感を楽しまうちにとろりと溶け、口いっぱいじゅわわりとうま味が広がります。100g ¥1,800 ●www.e86.jp/



428 濱乃家「きりたんぼ鍋セット」



こんがり焼いたきりたんぼを比内地鶏や舞茸、ごぼう、ねぎなどと煮込む、老舗料亭の名物。食材やスープはもちろん、鳥山山麓の湧き水までセットになって手間いらず。2人前 ¥6,156 ●www.hamanoya.co.jp/

調味料
Seasoning

437 やますけ農園「僕のためのマヨネーズ」(右)「君のためのマヨネーズ」(左)

「家族ともっと一緒に過ごしたい!」と脱サラし、養鶏農家になったご主人が作る卵の味を楽しめるマヨネーズ。「僕」のは米油、「君」のは菜種油を使用。クリームのような新食感。各170g(右) ¥1,080(左) ¥1,620 ●yamasukenouen.shop-pro.jp/



433 三吉麴屋「玄米醤油麹」(右)「塩麹」(左)

日本文化に息づく
万能調味料

三百余年の歴史を誇る麴の名店。塩麹は肉や魚を漬け込んだり、ドレッシングやソースにも活躍。玄米醤油麹はまろやかな甘みが料理に奥行きをもたらします。各200g(右) ¥432(左) ¥346 ●sankichi.cart.fc2.com/



429 ヤマモ味噌醤油醸造元「ダイニングセット」

モダンなデザインの醤油や味噌は、江戸末期から続く老舗蔵元が新たな発酵の世界を追求して手がける品。食事の場面で重宝する調味料のセットは、ギフトにも◎。6品セット ¥4,320 ●onlinestore.yamamo1867.com/

