

# 生姜の辛さが隠し味、出汁の旨さでいただくお雑煮 両面を色よく焼いた大根にたっぷりの胡麻味噌だれ ふろふき大根のステーキ (胡麻味噌風味)

お雑煮



ふろふき大根のステーキ



\* 出汁を丁寧につくること、柔らかくなるまで煮て程よい色に焼くことが大事。

お雑煮は、鰹昆布だし汁を丁寧につくりましょう。餅を焼くときは焦がさないようにしましょう。

ふろふき大根のステーキは、大根を下茹でした後、昆布だしで煮るときは中火にして竹串がスッと通るまでじっくり煮るようにしましょう。胡麻味噌だれは、レシピ通りにつくると硬めに仕上がるので、味醂を足して少し柔らかくしたほうがかけやすくなります。

甘酢大根のサーモン炙み



大根と春菊のパリパリサラダ



## お酒放談 第25話

前沢 正

日本酒の生酒生貯蔵酒の品揃え

今夏、SM、CVS、料飲店での日本酒の生酒関係の取扱いが目立ちました。要冷蔵の純米酒吟醸酒等やっと蔵元、販売業者も季節感と料理の相性にステップアップしました。

日本酒の酒器について

- (1) 華やかな香りと風味の酒には口径の大きい器。
- (2) 味吟醸(香りが控えめ)は口径の小さい器。
- (3) 無濾過、生原酒の様な味の濃いタイプは陶磁器の器。

美酒と美食はシルバー世代への人生のご褒美です。9月にはひやおろしが待っています。

## \* 今月のゲスト

今月は5名(男性1名、女性4名)が参加されました。



## \* 第10回ミニ講演会

2017年9月以来久しぶりのミニ講演会を実施しました。テーマは『戦後70年食品流通の変化』、講師は上北沢メンバーの前澤さん。ビール業界、スーパー・GMS、デパート、生協等々の業態ごとに戦後の変遷をコンパクトにまとめてお話いただいた。いずれの業態においても曲がり角に直面しているように感じられた。



## 上北沢/ 2月の予定

2月13日 定例会

2月27日 定例会