

中野あおい先生

なかの・あおい ●「あおいクリニック」院長 '03年に銀座に開業。小誌をはじめ数多くの女性誌で、人気美容クリニックの院長としてアドバイスも行う。施術でおすすめなのは脂肪分解注射。顔、二の腕、ウエストなどの部分痩せが可能と評判。www.aoi-clinic.com

加賀と奥能登の
おいしいもの案内。

金沢で生まれ育った中野先生。長年東京に暮らしてもやはり地元の味は特別で、自分用にも取り寄せて楽しんでいるそう。とくに好きなのは基本に忠実で、作り手の意気込みまで感じる味。今回、加賀・金沢のお気に入り入りと、ちょっと足を延ばして能登半島の、地の利を生かしたおいしいものも教えてもらいました。



加賀 不室屋の
ふやき御汁 宝の麩

「老舗のお麩屋さんが出しているインスタントのおすましとお味噌汁。ふやきの中に花麩が入っていて、お湯を注ぐだけで見た目の美しい本格的な味が楽しめます」。おすまし158円、暫189円、加賀みそ189円(☎0120-26-6817) www.fumuroya.co.jp



奥能登塩田村の
揚げ浜塩

「奥能登の海岸にある塩田で、昔ながらの仁江製法で手作りしているお塩です。甘みがあり、「本物の塩ってこういう味なんだ」と思います。ミネラルたっぷりて美容にもいいですよ」。送料込み100g×10袋で4600円(奥能登塩田村管理組合☎0768-87-2040)

フランス料理 恵是瑠の
チョコレートケーキ

「金沢のフレンチレストランのチョコレートケーキです。ここは「世界一」と思っています。リキュールも効かせたどっしりとした濃厚なショコラの味は、今風にまったくアレンジしていないのが大好き」。送料込みで1本6300円(☎076-223-1133)



マエノの魚醤 いしる

イカの臓物を塩に漬込み発酵させて作ったのが魚醤「いしる」。「和風ナンブラーのようなもので、能登の郷土料理に欠かせない調味料。煮物やお鍋にひと振りするとコクが出ます」。500ml 315円(☎0768-88-2411) www.13.ocn.ne.jp/~maeno/



丸八製茶場の献上加賀棒茶

棒茶とは加賀の伝統的なお茶で、茎を炒りあげた「茎ほうじ茶」のこと。「この製茶場のは茶葉や焙じ方にとてもこだわって作っていて、香ばしくとても上品な味がします」。120g 1785円(☎0120-415578) www.kagaboucha.co.jp



金沢 つば基の
特撰 鴨肉和風ロースト

「金沢は和食の鴨料理もおいしい町です。鴨も、さばき方などでも味わいが違ってくるので、試すなら一流料亭のものをおすすめします。今なら鴨肉ロースト、冬は鴨鍋セットも取り寄せてきます。1袋2625円(☎076-241-2181) www.tsujibajin.co.jp

金蔵集落の
コシヒカリ金蔵米

お米は「天日干し」に限ると言う中野先生。「もし最後の晩餐で食べるなら天日干しのお米と思うほど美味。奥能登にあると聞きつけたのが金蔵の棚田で作るコシヒカリ。とても甘みがあります。右から、米3kg 1950円、古代米入り450g 400円(NPO法人やすらぎの里 金蔵学校/正楽寺内☎0768-32-0891)



金沢 うら田の愛香菓

「昔からある和菓子屋さんが洋風のエッセンスも取り入れながら作ったお菓子。アーモンドにシナモンとレモンの風味もして、緑茶や抹茶、コーヒーや紅茶にも合う不思議なおいしさ」。18個入り1218円(☎0120-43-1719) www.urata-k.co.jp

