

月刊『カーサ ブルータス』
*Life Design Magazine

一度は乗ってみたい、名作列車123本の旅カタログ

BRUTUS

永久保存版
トレンガイド



Casa

6

2014 vol.171
JUNE
¥880

E Poschiavo Pontresina
16:50 St. Moritz

出発進行~!

美しい列車の旅図鑑2014

世界の名作鉄道

世界三大鉄道クルーズ / プランリスト付き名作列車ライブラリー
美食列車に乗ろう! / 世界一の鉄道王国、日本の車両47 / 台湾一周、駅弁の旅



来栖けい
お取り寄せが止まらない。

LOVE LOVE MAIL-ORDER vol.74

「だしパック」の巻

和食が世界遺産になったためか、
近ごろ「だし」が大ブーム。
パッケージも工夫が見られるものが多いです。



NO.1



つむぎや
つむぎやのかつお懐石だし
1,140円 (7g × 20包、送料別)
埼玉県久喜市栗橋中央1-17-1
☎0120-888-555
<http://www.tsumugiya.net/>



おかべや
おかべやの鰹だし 60g
553円 (5g × 12包、送料別)
神奈川県相模原市中央区清新4-4-16
☎0120-878-593
<http://okabeya1028.shop2.makeshop.jp/>



タイコウ
ダシパック だしはこれ
400円 (8g × 10袋、送料別)
東京都中央区晴海3-4-9 経節センタービル1F
☎03-3533-4834
<http://www.taikoban.info/index.html>

だし。料理の味はこれで決まると言っても過言ではありません。カツオ節や昆布の効いたお吸い物は心にくっと染みるおいしさですよね。が、一般家庭で毎日一からだしをとって3食の料理を作ることは、現実的には難しいでしょう。そこで今回、「だしパック」の最高峰を検証してみることに。結果予想を超えた代物がありました！特に「つむぎや」と「タイコウ」は素晴らしかった。前者は、上質なカツオ節の香りが主体なのですが、帆立の心くすぐる風味とやさしいまろみが生かされた風味を出し、キレイな中にも厚みのある残像を残してくれます。後者は、煮干し、サバ節、カツオ節、昆布、椎茸のみで味つけも一切なし。この上なく上品、かつ線も細いのですが、5種の素材の一番いい部分だけを抽出したかのような仕上がりで、やさしい旨みと香りがじわじわ膨らんでいきます。かなり上級者向きの本格だしですね。「おかべや」は、顆粒ゆえに透明感は強くありませんが、香りの上質さと口当たりのやさしさが共存した一品。