

福岡

ブリが主役のすまし汁タイプ



2種類のイモと白味噌でほっこり

京都



北海道

名産のイクラで鮮やかにめかし



博多雑煮 福岡県福岡市

焼きアゴのダシに、ブリやカツオ菜ほか多彩な具が入るのが特徴。カツオ菜は福岡地方の伝統野菜だが、手に入りにくいのでホウレン草で代用。

- 2人分の目安
【具の材料】丸餅(2個)、ブリ(1切)、サトイモ(2個)、大根(厚さ1cm2枚)、ホウレン草(1/4束)、ニンジン(厚さ8mm4枚)、カマボコ(2枚)、干しシイタケ(2枚)
【ダシの材料】水(1+1/2 cup)、カツオ節(5g)、昆布(5cm角)、干しシイタケ(具材分)、焼きアゴ(3~4匹)、醤油(大さじ1)
【作り方】①ダシ汁を作り、醤油で味付けする。②ブリを湯通しする。大根、飾り切りのニンジン、サトイモをゆでる。ホウレン草は青ゆでした後に重ねて巻き、輪切りに。ダシに使った干しシイタケは切り込みを入れる。③②の具材をダシ汁で10分ほど煮たら、わんに大根を敷き、レンジで加熱した餅と共に残りの具と汁を盛り付ける。

京雑煮 京都府京都市

“一年を円満に過ごせるように”と、丸餅と丸イモを入れるのが京都流。本来はエビイモではなく頭イモを使う。白味噌でまろやかな味わいに。

- 2人分の目安
【具の材料】丸餅(2個)、エビイモ(2個)、サトイモ(2個)、大根(厚さ5mm2枚)、花カツオ(適量)
【ダシの材料】水(1+1/2 cup)、昆布(5cm角)、白味噌(70g)
【作り方】①エビイモとサトイモの皮をむき、レンジで加熱もしくは煮て柔らかくする。大根の皮を六角形になるようにむき、ゆでる。②切れ目を入れた昆布を水につけてダシをとる。餅は焼いて熱湯につける。③ダシ汁を火にかけ、沸騰直前に昆布を取り出し、イモと大根を入れる。温まったら餅を入れて白味噌を溶く。④沸騰直前に火からおろし、わんに盛ったら花カツオを飾る。

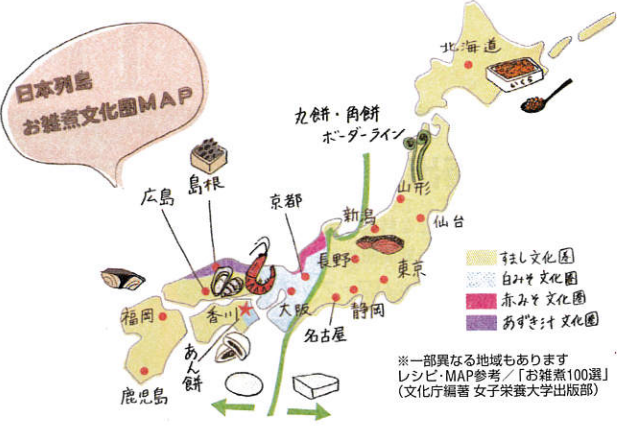
鮭粕雑煮 北海道河東郡

各地の風習が混在する北海道の雑煮。すまし汁が多いが味噌味の場合もあり、名産のサケやイクラを具にすることも。寒いので酒かすを入れて。

- 2人分の目安
【具の材料】角餅(2個)、甘塩サケ(1切)、イクラ(大さじ2)、大根(1/8本)、ニンジン(1/8本)、ミツバ(少々)
【ダシの材料】水(1+1/2 cup)、カツオ節(ひとつかみ)、昆布(5cm角)、米こうじ味噌(大さじ1)、酒かす(大さじ1)
【作り方】①ダシ汁を作る。甘塩サケはそぎ切りにし、大根とニンジンは短冊切りにする。②ダシ汁で野菜を柔らかくなるまで煮る。サケを入れて火が通ったら、味噌と酒かすで味付けする。③焼いた餅を湯通ししてわんに盛り、具とダシ汁を入れ、イクラとミツバをのせる。

08 日本各地の家庭のお雑煮を作ってみる。

新年の行事食として欠かせないお雑煮は、餅の形から具材、ダシ、味付けにいたるまで、地域や家庭ごとに千差万別！ 東日本は角餅のすまし汁、西日本は丸餅が多く京都を中心に味噌仕立てなど、知るほどに奥深い。15年のお正月は、いつもと違う地域のお雑煮で祝ってみては？



KITTE に 郷土雑煮が集合！

1. 比内地鶏親子丼とときりたんぽ雑煮御膳 ¥2500/B1 秋田比内地鶏生産責任者の店 本家あべや
2. 特製 洋風雑煮 ¥2000/5F 洋食ビストロ ドンビエールハート

ZOUNI プロジェクト 始動！

秋田、山形、兵庫など郷土色豊かなレストラン8店で、15年1/2㊤から正月グルメが期間限定で登場。(写真は~1/4㊤)。
〒千代田区丸の内2-7-2
☎03-3216-2811 ☒店舗により異なる(詳細は問合せを) ㊤15年1/1㊤、法定点検日
☒お雑煮研究所
☒zouni.jp



07 直前駆け込みでもOK! おせちを買う、取り寄せる、作ってみる。

年の瀬が迫りつつも、名店が趣向をこらしたおせち料理はまだ駆け込みで購入が可能！ 子孫繁栄のカズノコや学問や教養の縁起物・伊達巻きといったおめでたい料理のほか、14年に話題を集めた人気キャラクターとのコラボや、健康志向のオリジナルメニューや洋風おせちなども人気。まずは急いで予約を！

定番2品を作る

伊達巻きの作り方
1. 魚すり身(80g)、大和イモ(大2)、卵10個をフードプロセッサーへ。2. 砂糖、ダシ汁、薄口醤油(各1カップ)、塩(小1)を加えフライパンへ。弱火で約40分焼く。3. 熱いうちに鬼すだれで巻き、粗熱をとってからカット。
かまぼこの飾り切り
【市松かまぼこ】幅5mm、深さ2mmの間隔でタテ向きに表面をカット。その後ひと口大に。【ウサギ】表面に厚さ2mmの切れ目を入れ、その中央にタテの切れ目を入れ手先をそこに通す。



取り寄せる

- 1. 和洋折衷本格料亭おせち 博多 ¥15,800
全46品が入る、楽天グルメ大賞を8年連続受賞している人気商品。
☒博多久松
www.rakuten.ne.jp/gold/hisamatsu/osechi/ (売切れ次第終了)
2. 蒸のおせち 洋風二段重 ¥39,960
せいろで蒸し上げる新感覚の洋風おせち。能登豚料理も絶品。
☎0120-034-210(金沢ぶどうの木 予約専用) ☒www.budoo.co.jp/osechi/2015/
3. 紀文 おせち詰め合わせ/アナと雪の女王 ¥16,200
オリジナルのお重に入った17種21品のコラボレーションおせち。
☒www.kibun-shop.com/(紀文オンラインショップ)