

2月

MiiL

Journal



INTRODUCTION

2月は1年でもっとも短い月ですが、節分やバレンタインなどの行事、受験、祝日などイベントが盛りだくさんの月。暦の上では春を迎えている2月ですが、まだまだ冬らしい厳しい寒さが続き、体調管理も大切な時期です。

今月は「Valentine」をテーマにMiiLFamilyが、バレンタインの話やおうち時間を楽しんだことを紹介しています。

ミキは家族や友人など大切な人に贈るチョコレートのほかに、自分へのごほうびチョコレートを準備して楽しんだようです。ミランダはスーパーのサラダや総菜を活用しながら、無理なく一汁三菜を心がけて、健康に気を付けているようですよ。

みなさんもMiiLFamilyと一緒に
栄養バランスの良い食事や運動を
意識して、春の訪れを楽しみましょう。



今年の節分は2月2日！ 節分の豆の利用法あれこれ。



今年の節分は2月2日。地球の公転運動と1年間の日数のずれで2月2日の節分が発生するレアな年回りです。節分といえば豆ですが、豆は豆ごはんにするのが大好き。黒豆を言って豆ごはんになると、香ばしさと共にほんのりと色づいて特別感のあるごはんになります。

こんにちは、ミランダです。

肌が痛いほどの寒さが続いています。このキリッとした寒風は身が引き締まるような感じがしてけっこう好きだったりします。特に朝のウォーキングはニットキャップにネックウォーマーがマストですが、体が温まってきた頃にネックウォーマーをずらして鼻から吸い込む冷たい空気は、眠気を一気に覚ましてくれて清々しい気持ちになります。

きょうは立春。暦の上では春です。立春の前日が節分なので、今年の節分は2月2日。節分といえば2月3日だと思っていたのですが、2月2日の年もあるんですね。その理由を調べてみたら興味深かったのでご紹介します。

立春は、太陽の黄経(こうけい)が315度になる日のこと。黄経は、天球上の太陽の通り道の経度で、地球の公転運動と1年365日にはズレがあることから、春分の日がちが変動することがあるのです。直近で節分が2月2日だったのは2021年。このときは実に124年ぶりの2月2日の節分だと話題になりましたが、今後2028年までは2月3日の節分が続きます。ちなみに、春分の0度(春分点)を起点に黄経を24分割しているのが二十四節季です。

わが家では、正月飾りをしまうタイミングで出す升の中に、小分けになった大豆を入れてヒイラギの葉と一緒に玄関に飾ります。節分の豆はそのまま食べてもほんのりと豆の甘みを感じられて、腹持ちも良いのでヘルシーなおやつとして重宝するの。お米と一緒に炊飯器で炊いて豆ごはんにしたり、豆を瓶に入れて酢を注いで作る酢大豆など、節分が過ぎてからおいしくいただけます。

特に豆ごはんは、調理酒と塩を入れて炊くだけの簡単な料理ですが、豆の香ばしさがお米に移って箸が止まらないおいしさ。冷めてももちりとしているので、余った分はごま塩を振っておにぎりにしておくといついつつまじょうので食べすぎ注意！

豆ごはんといえば、最近のお気に入りかMiilの北海道産十勝黒豆をフライパンで軽く炒って炊く豆ごはんです。大粒の黒豆が食べ応え抜群で、ごはん全体に黒豆からほんのりと色がつくのも気に入ってるの。特別感があるので、集まりの席に出しても喜ばれる一品です。



04

Feb
2025

残った切り餅をアレンジ! 手作りの立春大福と楽しむ春の訪れ。



お正月に食べきれなかった切り餅を使って「立春生菓子」作りに挑戦しました。アズキをことこと煮込む作業は思いのほか時間がかかって大変でしたが、甘さ控えめの手作りならではのおいしさに大満足。春らしくイチゴ入りのフルーツ大福も作って立春の日を楽しみました。

ミキです。

きのうは立春。暦の上では春を迎え、春の兆しがみられるとされる時期です。まだまだ寒さが厳しく、どちらかというと冬真ただ中なので、あまり「春」という季節にピンときません。

立春の日は節分のように特別なにかをする決まりはありませんが、食べると縁起の良いとされる食べ物がいくつかあるんです。

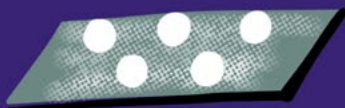
例えば、立春生菓子。立春生菓子とは立春の朝に作られた生菓子のことで、その日のうちに食べてしまう生菓子です。春を感じる塩漬けされたサクラの葉で桜色の餅を包んだ桜餅や鮮やかな若草色がきれいなうぐいす餅などが定番ですが、「大きな福を呼ぶ」と言われる大福も「立春大福」と呼ばれ、立春に食べると縁起が良いとされているそうです。大福は名前から縁起が良いですが、材料のアズキも縁起の良い食材のひとつなんです。赤色のアズキは邪気を払う力があるとされに限らず赤飯などいろいろなシーンで縁起の良い食べ物として登場していますよね。

きのうは母と一緒に朝から立春生菓子作りに挑戦です。

大福の皮に使うのは白玉粉が一般的ですが、お正月に食べきれなかった切り餅があるので切り餅を使って作っていきます。まずは手間暇のかかるあんこから始めます。あんこはアズキの渋味や雑味が残ってしまうとおいしく仕上がらないので「渋きり」という作業がとても重要なんだそうです。大きな鍋に水で洗ったアズキと水を入れて中火で煮込み、沸騰したら火を止めしばらく蒸したら煮汁を捨て、水を加えます。再度中火で煮込み途中アクを取ったりしながら50分程煮込むと固かったアズキが指で潰せるぐらいのやわらかさになってくるので、また火を止めて蒸らし、砂糖を加えて中火でさらに煮込みます。このあたりで私はアズキを炊くところからやってみたくて言ったことに後悔しました。ことこと煮て汁気がほとんどなくなったら塩を加えて完成です。

次は切り餅で皮作り。こちらはあんこは違って簡単です。耐熱ボウルにさいの目切りにした切り餅と水を加えて電子レンジで加熱してなめらかになるまで練ったら、かたくり粉をまぶしてギョーザの皮のように丸く伸ばしたら丸めたあんこを包んでシンプルで大福は完成。今回は春らしくイチゴを入れたフルーツ大福も作るの、ヘタを切り落としたイチゴをあんこで包み、皮で包んだら立春大福作りはおしまいです。

手間暇かけて作ったあんこはアズキの素朴な味わいまで楽しめる控えめな甘さが絶品。イチゴの甘酸っぱさとの相性も抜群でとってもおいしい立春大福が出来上がりました。



焼肉のタレを調味料に、土鍋で炊き込みごはん!

焼肉のタレは、それ
ひとつで味が決まる
万能調味料。今日は
Miilの焼肉のタレを
使って、土鍋で牛肉の
炊き込みごはんを作
りました。

こんにちは、サラです。

秋に購入した土鍋ですが、キッチンにほぼ出しっぱなしにしているいろいろな料理に活用しています。鍋料理は例年よりも食卓に上がる機会が格段に増えたとし、保温性が高いので煮込み料理がおいしい!何より気に入ったデザインの調理器具があることでテンションが上がります。調べてみたら、パンやデザート作りにも活用できるようなので、これから何を作ろうかと楽しみも広がります。

最近特に頻度が高くなっているのが「炊き込みごはん」。入れる食材や調味料によって洋風にも和風にもなるし、バリエーションは無量大。具だくさんの炊き込みごはんを作れば、みそ汁を作って魚を焼くだけで栄養バランス抜群の夕食が完成するし、ダイニングテーブルの真ん中にどんと土鍋を置いてセルフで自分の茶碗にごはんをよそうスタイルで家族の会話も広がります。

きょうの夕食は娘のリクエストで「牛肉の炊き込みごはん」を作ります。土鍋にお米を入れたら、日本酒と焼肉のタレを適量入れ通常の炊飯の量の水を注ぎ、焼き肉のタレを揉み込んだ牛こま肉と、ささがきにしてあくをとったニンジンとゴボウ、小分けにしたシメジを乗せてふたをしてから強火にかけます。沸騰したら弱火にして10分。火を止めたらそのまま15分蒸らして完成、おこげが好きな人は最後に30秒ほど強火にします。しっかりと混ぜ合わせて、小ネギを散らしたら出来上がりです。

今回はMiilの「焼肉のたれ ごろごろニンニク」を使ってみました。文字通り、ニンニクがごろごろ入っている焼肉のタレですが、加熱することでニンニクの甘みが引き出されてフルーティーでコクのある味わいに。炊く前に牛肉にタレを揉み込むので、お肉にしっかりと下味がついているのもおいしさの秘訣です。焼き肉のタレは、それだけで味が決まるのがうれしいポイント。調味料として優秀なんです。



甘じょっぱい味付けのりは、 甘いスイーツが苦手な人へのギフトにもぴったり!



もうすぐバレンタイン。家族や友達、自分へのごほうびに毎年チョコレートを探しに出かけるの。今年はお年寄せするぐらいのり好きなお父さんへのギフトに甘いチョコレートじゃなくて、甘じょっぱい味付けのりをギフトに選んだよ。

こんにちは、ルルです。

もうすぐバレンタインだから自分へのごほうび用のチョコをーと探しに百貨店に行ってきたんだ。バレンタインシーズンということもあって、百貨店のバレンタイン特設コーナーには人がたくさんで大盛り上がり。ここ数年、贈り物がメインというよりも、私のように自分へのごほうびや友達と一緒に楽しむことを目的として購入する人が増えていて、バレンタインは「チョコレートを楽しむ」イベントに変わってきたよね。特設コーナーには世界中で有名なチョコレート店の限定ショコラや食べずに飾っておきたくなるような宝石や惑星の形をしたチョコレート、ほかにも恐竜や動物などの形をしたものなど大人から子どもまで楽しめるチョコレートがずらりと並んでいて、たくさん買っちゃった。

特設コーナーの片隅には甘いものが苦手な人に向けて、おせんべいなどのしょっぱい系のお菓子も並んでいたの。その中にのりを使ったのりチップスやのりあられが並んでいたの。その隣には贈答用ののりまで。味付けのりに目がない私は贈答用の味付けのりも使って購入しちゃった。

のりは大きく分けて4種類あって、生の状態で磯の香りが強い生のり、少し水分を含んでしっとりとした乾燥のり、よくお店に並んでいる定番の焼きのり、私が大好きな甘じょっぱい味わいの味付けのり。形状もさまざまで定番の板のり、生のりをそのまま乾燥させたバラのり、トッピングに最適なもみのりがあるの。

のりの主な生産地は佐賀県、福岡県、熊本県、長崎県の4県、この4県に囲まれた有明海は適度な海水をもち、山から流れ込む豊かな栄養を含んでいるんだって。この豊かな栄養をたっぷりも含んだのりは、日本一の干満差で海水と太陽の光を交互にたっぷりと吸収して、とってもおいしいのりになるんだって。有明海産のノリは色つやが良く、凝縮されたうま味と豊かな風味、とろけるようなめらかなちどけが特徴なんだよ。

MiiLの味付けのりも有明海産ののりを使っているから、とってもちどけがいいの。砂糖としょうゆで味付けされた甘じょっぱい味わいののりはお飯のお供としてはもちろん、そのままパリパリとおやつ代わりにして食べるのもおいしい。ストックしておいたはずなのに、パリパリと軽い食感で食べられるからあつという間になくなっちゃうの。

こんなにのりのことが詳しいのは、私のお父さんものりが大好きでお取り寄せて日本各地ののりを食べ比べしているからなんだ。きょう買った贈答用ののりはお父さんへのバレンタインギフトです。



生パスタの日、パスタランチに舌鼓!

もちもちとした食感が特徴の生パスタは、シンプルなソースで小麦の味わいを楽しむのがおすすめ。お土産に買ったパスタは、シェフに教えてもらったチーズのソースに合わせていただきます。

こんにちは、ミランダです。

きょうは同期と生パスタが味わえるイタリアンレストランにランチに来ています。ここは野菜がたっぷり入ったスープや彩り美しい前菜が味わえる隠れた名店。地元の農家さんが作った季節の野菜と、地域の肉屋さんや魚屋さんから仕入れた新鮮な食材をシェフが愛情込めて手作りした料理が楽しめるの。シェフの住居兼店舗の小さなお店なのでそもそも収容人数が少なくいつも予約でいっぱい、今回も2カ月待った念願のランチ会になりました。

私がイタリア料理の正式なフルコースを初めて食べたのもこのお店です。アペリディーボ(食前酒)では、イタリアで人気だというハーブリキュールの「アペロール」をいただき、アンティパスト(前菜)で野菜のフリットミストに舌鼓。最初の皿、という意味のプリモピアットは楽しみにしていたパスタ!穴の開いた細い生パスタのブカティーニをシンプルなトマトソースにからめたメニューをチョイスしました。二番目の皿、セコンドピアットでは塩とハーブでいただく牛肉のグリルにキノコのソテーがコントルノ(付け合わせ)として添えてあったの。どれもシンプルな料理だからこそ素材の良さとシェフの熟練の技が冴えるラインアップで、一口ごとに友人とおいさを噛み締めながら味わいました。ドルチェは一口サイズのティラミスとパンナコッタ、フルーツの盛り合わせ。最後にエスプレッソをいただき大満足のコースでした。

今回はラフにスープ、アンティパスト、パスタ、ドルチェ、ドリンクのランチセットに。今日は「生パスタの日」ということでいつもは一種類の生パスタを2種類の盛り合わせに変更できる幸運に恵まれました!せっかくなので大好きなブカティーニとレースのようにひらひらとした平麺のレジネッテをチョイスしました。初めて食べたレジネッテは凹凸部分にソースがよく絡む初体験の舌触りがくせになりそう。生パスタはテイクアウトができるということで、夫の分を購入して帰りました。

帰り際にシェフに教えてもらった、レジネッテに合うシンプルなソースはこちら!

牛乳を温めて米粉を入れてとろみをつけ、ピザ用のチーズを溶かして適量のコンソメと塩で味を調えるだけ。コツはチーズを溶かすときに火を止めること。これでソースの分離を防ぐことができるそう。冷蔵庫に常備しているMiiLのとろけるチーズが活躍しそうです。



10
Feb
2025

スイーツ系からおかず系まで！ フィリング次第でバリエーション広がるコッペパン！



毎月10日はコッペパンの日。ふっくらとやわらかく、小麦のいい香りが楽しめるコッペパンは生クリームや果物、ジャムを挟んだスイーツ系、レタスやハム、チーズなどを挟んだおかず系など、いろいろな組み合わせを自由に楽しめるパンです。

ミキです。

昨年趣味として始めたパン作り、今年も継続してパン作りを楽しんでいます。焼けるパンのバリエーションも増えてきて、材料の計量も始めた頃に比べたらさくさくっとできるようになってきたんです。

きょうは親戚が子どもたちを連れて遊びに来るので、お昼ご飯にパンを焼くことに。何にしようか調べていると、コッペパンの日ということが分かりました。日本で初めてパン酵母(イースト)による製パン技術を開発した田辺玄平翁を始祖とする全日本丸十パン商工業協同組合が丸十にちなみ毎月10日をコッペパンの日に制定したそうです。パン酵母を発見したことがなぜコッペパンの日になったのかを調べたら、アメリカで製パン技術を学んだ田辺玄平翁が1913年(大正2年)にパン屋を創業し、パン酵母を使ってコッペパンの元祖となるパンを焼き上げたことからコッペパンの日になったそうです。コッペパンが歴史のある食べ物であることに驚きです。

せっかく調べたので、きょう作るパンはコッペパンに決定です。

ボウルに強力粉、薄力粉、砂糖、イースト、塩を入れて、牛乳、水を注いだらよく混ぜ合わせます。粉気がなくなったら丸くまとめてラップをかけて生地を寝かせます。しばらくすると生地が約2倍の大きさに膨らむので、棒状に形成したらオープンで発酵させます。発酵が終わった段階でほんのり色が付きコッペパンらしい姿に、今度はオープンでしっかりと焼き上げればコッペパンの完成です。

コッペパンはサンドイッチのように、中に詰めるフィリング次第でスイーツ系からおかず系までさまざまな味わいを楽しめることが魅力。きょうは数種類のフィリングを用意して、好きなものを詰めるピュッフェスタイルで楽しみます。

スイーツ系は生クリーム、スライスしたイチゴとバナナ、果実感が味わえてお気に入りのMiiLジャムを数種類。最近、新しくわが家の冷蔵庫に仲間入りしたのはリンゴジャム。リンゴの爽やかですっきりとした甘みとシャキシャキ食感の果肉がたっぷり入っているのでこのままでも十分ぜいたく感のあるフィリングになります。ほかにもブルーベリーやイチゴのMiiLのジャムも準備して、おかず系はスクランブルエッグ、チーズ、ハム、ツナマヨネーズ、レタスなどの野菜は挟みやすいように小さめにカットして器に盛り付けたら準備完了です。

家中にコッペパンのいい香り。そろそろ焼きあがりそう。

親戚たちも到着するようなので、子どもたちのために買っておいたかわいらしい絵柄の取り皿とコップもテーブルに並べて待ちたいと思います。



土鍋で作る煮込みラーメンは、 わが家の冬の定番料理!

こんにちは、サラです。

土鍋を購入してから、土鍋料理が楽しい毎日。特にこの季節は、土鍋の保温性が料理の温度を保ってくれるので、長時間熱々のままのもとても良いの。いろいろな料理を試してみたけど、思った以上の使い勝手の良さで日々活躍してくれています。料理に興味津々の娘と一緒に「次はこんな料理を作ってみよう」とあれこれ話し合う時間もとても楽しいひとときで、難しい年ごろに入りつつある娘との会話が増えることは喜ばしいと思う今日この頃。思わぬ“土鍋効果”に、改めて買ってよかったなと感じています。

さて、今日はそんな娘のリクエストで煮込みラーメンに初チャレンジ!この時期に甘みが乗る冬野菜をたっぷり入れた五目ラーメンを作ります。

豚肉、ニンジン、キクラゲは細切りに、シイタケは薄くスライスして、モヤシは軽く洗って土鍋に沸騰させた湯に入れます。野菜がぐたくたになったらMiilの塩ラーメンスープと煮込みラーメンを入れてコトコトと煮込めば出来上がり!豚肉でたんぱく質を、野菜でビタミン類や食物繊維を、麺で炭水化物をとれるので、栄養バランスもばっちり。何より体が芯から温まるので、この季節にもってこいの一品です。

今回使ったMiilのラーメンスープはコクがあるのにさっぱりとした味がどんな野菜にも合うので、しばらく前からわが家のストックの定番になっているの。塩、みそ、しょうゆと種類も豊富なのでそのままラーメンスープとしてはもちろん、牛乳や生クリームに合せると、それだけで肉や魚のソースとして完成した味わいになる万能調味料でもあります。

きょうの煮込みラーメンはあえてヘルシーにさっぱりとした味わいにしてみました。薄味好きの娘はそのまま、夫と私はユズこしょうや新潟県の伝統調味料「かんずり」で味変をしながら、おいしくいただきました。煮込みラーメン、わが家の冬の定番料理になりそうです。



土鍋は保温性が高いので、熱々の料理をそのまま食卓に持ち込めます。今回初めて作った煮込みラーメンも最後まで熱々!心も体もぽかぽかと温まるわが家の定番料理になりそうです。



12
Feb
2025

冷凍ブロッコリーで作る、 人もペットも一緒に楽しめる栄養満点手作りフード!

こんにちは、ルルです。

1月12日は12日のワン(1)ニャン(2)の語呂合わせで「ワンニャンの日」なんだった。2月22日は「ニャンニャンニャン」の鳴き声にちなんで「猫の日」、11月1日は「ワンワンワン」という鳴き声にちなんで「犬の日」なのは有名だけど、毎月12日が「ワンニャンの日」だなんて初めて知ったよ。記念日って本当にたくさんあるよね。

実家でネコを1匹飼っていて、普段は市販のキャットフードを食べているんだけど、病院で予防接種を頑張った日や家族の誕生日など特別な日は手作りフードをあげることもあるんだ。ペットとはいえ、ネコも立派な家族だから特別な日は手作りフードを食べて一緒に楽しんでくれたらいいなって思って作り始めたの。

もともと肉食のネコは、肉や魚、野菜、果物と人間と同じようにいろいろな食べ物食べられるんだけど、どんな食べ物でも与えていいというわけじゃないの。例えば、ネギやタマネギなどのネギ類、ジャガイモ、チョコレート、生の貝やエビ、イカ、タコはNGだから、調理中に誤って入らないように注意が必要だよ。ネコは肉食だから動物性たんぱく質が必要、だから鶏ササミや鶏むね肉を使ってあげるのもポイント。ほかにはネコにとっても必要なビタミンやミネラルなどの栄養素を含む野菜も使ってあげなくちゃね。エサを丸飲みにして食べるネコの為に細かくカットして火を通してあげれば安心して食べられるよ。

野菜といえば、私はネコの手作りフードを作るときは冷凍野菜を使うようにしているの。その方が時短で手軽に野菜が柔らかくなるからね。それに旬の時期に収穫した野菜を急速冷凍しているから、おいしくて栄養も満点。人間だけでなくネコも大喜びだよ。

ビタミンC、βカロテン、ビタミンB1、B2、カリウム、リン、食物繊維など豊富な栄養素を含んだブロッコリーは「栄養素の宝庫」とも呼ばれていて、人間にとってもネコにとっても体にいい食材なの。MiiLの冷凍ブロッコリーは、色も鮮やかで味もしっかりとするからお弁当など、ちょっと彩りがほしいときにさっと使えるから、私の家だけでなく実家の冷蔵庫に常備されてるんだ。

きょうはこのMiiLのブロッコリーと鶏むね肉を使って、ネコ用スープを作るよ。

鶏むね肉の皮と余分な脂肪を取り除いたら、沸騰したお湯の中に入れて軽く煮立たせます。ふたを閉めてから一度火を止めて、20分程度待ちます。待っている間にブロッコリーを電子レンジで加熱したら、切ります。ネコはエサを丸飲みして食べるので、のどに詰まらせないように小さく切ったら野菜の下準備は完了。鶏むね肉に火が通ったら、ブロッコリーと同じように小さく切ってからほぐして、野菜と一緒に鍋に戻して、軽く煮たらネコ用スープの出来上がり。人間用には少し食材を足して、調味料で味を調えればOK。家族みんなで食べるのが楽しみだな。



きょうはワンニャンの日。家族同然のペットにもおいしいご飯を食べてもらいたいので、手作りフードを作ってみたの。MiiLの冷凍ブロッコリーは小さくカットされ、解凍後もやわらかいからペットフード作りにも最適です。



がんばらない「一汁三菜」で、心身の健康管理を。

毎月13日は「一汁三菜の日」。和食の基本形といわれるごはん、汁物、おかず3品の「一汁三菜」は長寿大国日本を支える食として世界中から注目をされているの。私も日本にいるときは「がんばらない」一汁三菜の食事を心がけています。

こんにちは、ミランダです。

海外へのフライトが続くと、国内にいるときは和食を食べたくなります。特にこの季節に体が欲するのが具だくさんのみそ汁や煮物。私は食の好き嫌いがほとんどなく、新しい料理にチャレンジすることも大好きだけど、やっぱり和食はほっとするし、だしのきいた味わいは自分のルーツなのだと実感します。日々の生活で和食を丁寧につくることはなかなか難しいけど、夫と時間が合うときには無理せず和食の基本の「一汁三菜」の食事を心がけようと思う今日この頃です。

一汁三菜は、ごはんと汁物、3つの菜（おかず）という和食の基本。日本の長寿を支える食文化として世界中から注目されていて、理想的な栄養バランスが摂取できる構成だといわれている。おかずを3種類というハードルが高いようにも思えるけど、たんぱく質がとれる肉や魚メインの料理と野菜がとれる副菜、もう一品は漬物でもいいと教えてもらってから急に敷居が低くなりました。私の場合は常に家にいるわけではないので漬物はもっぱらスーパーで買っちゃいます。ぬか漬けや浅漬け、高菜漬けやたくあんなどいろいろな種類の漬物があって、私のようなライフスタイルでも買いやすい使い切りサイズも多いので助かります。野菜がとれる副菜は、いつもスーパーの総菜やサラダを利用しちゃう。メインは魚や肉を焼いたり、炒め物をしたり。汁物は作り慣れている具だくさんのスープやみそ汁でそんなに手間をかけずに用意できるので自分で作ることが多いけど、ほかは惣菜のお世話になって「がんばらない」ことを目標にしています。長く続けることが何より大切なので、がんばりすぎず、疲れない程度に楽しく食事の準備ができればいいなと思っています。

Milのコブサラダはサラダの王道の野菜はもちろん、ヤングコーンやスイートコーン、エダマメなど10種類以上の野菜が入った最近のお気に入り。付属のドレッシングを混ぜてガラスの器に盛り付けるだけで食卓が華やかになるの。味はもちろんだけど、見た目って大事。食事は心の栄養にもなりますね！



14
Feb
2025

バレンタインは少し大き目のチョコレートケーキを独り占め！ 背徳感とぜいたく感がたまりません。



きょうはバレンタインデー。家族や友人の分はもちろん、自分の分もしっかりと準備しました。ごほうび用はとっておきの時に食べるとして、きょうはMiiLのチョコレートケーキをいただきます。

ミキです。

きょうはバレンタインデー。ここ数年、バレンタインコーナーでチョコレートを探すのが私の2月のイベントです。家族や友達用はもちろん、自分用へのチョコレートを何にしようかなと考えて選ぶ時間はとっても幸せ。こんな幸せなイベントはいつできたのかなと思って調べてみました。

バレンタインの歴史は古く、その起源は3世紀のローマまでさかのぼります。

当時のローマ帝国の皇帝クラウディウス2世は愛する人を故郷に残した兵士がいると士気が下がると考え、結婚することを禁止していたそうです。その政策に反対し隠れて結婚式をしていたのが、キリスト教司祭であるバレンティヌス。

それを知った皇帝クラウディウス2世は、バレンティヌスを問いただしやめるよう命令しましたが、愛の尊さを説き命令に従わなかったため、西暦270年2月14日に処刑されてしまいました。のちに、バレンティヌスの勇気ある行動を讃えて、愛の守護聖神「聖バレンタイン」としてまつり、Saint Valentine's Day(=聖バレンタインの日)になったそうです。14世紀以降、2月14日は聖バレンタインを悼むイベントから現在のようなバレンタインデーに変わったようです。

海外では男女関係なく、恋人や夫婦、家族など大切な人へメッセージを書いたバレンタインカードと花束などを贈るそうですが、日本では独自の文化として広まりました。

日本に「バレンタイン」の名が認知されるようになったのは1958年頃と言われていて、「バレンタインにチョコレートをプレゼントしよう」という旨の広告やキャンペーンが展開され、次第に女性から男性にチョコレートプレゼント贈る文化になったそうです。本命に贈る本命チョコ、友達へ送る義理チョコや友チョコなどバレンタインのチョコレートにはさまざまな呼び名があって、ここ数年は自分へのごほうびとして贈るマイチョコ(自分チョコ)、感謝の気持ちを込めて贈る感謝チョコなど、多様化しているそうです。私もその1人で、今年は家族へのチョコレート、友達へのチョコレート、自分へのチョコレートを買いました。その中でも自分へのチョコレートは種類も少し多めに購入したので、少しずつ大切に味わって食べる予定です。

バレンタイン当日の夜に食べる用に買ったのはMiiLのチョコレートケーキ。チョコレート風味のふわふわのシフォン生地と甘いチョコレートクリームがたっぷり。バレンタインにぴったりのチョコレートづくしのケーキは、1人で食べるには少し大きいサイズ感ですが、このちょっと大きいサイズのケーキを1人で食べる背徳感は、よりおいしく感じるスパイスになります。



初めてのいなりずしづくりは、五目ごはんを詰めて！



好みの混ぜご飯でいなりずしを作りたい、という娘の希望で始まったいなりずし作り。甘辛く煮た油揚げに、丁寧にご飯を詰める娘に成長を感じたひとときでした。

こんにちは、サラです。

昨日、初めて娘と一緒にいなりずしを作ってみました。甘めに煮た油揚げとさっぱりとしたごはんのコンビネーションが大好きで、スーパーでたまにお惣菜のいなりずしを買っていたけど「おいなりさんを好きな混ぜご飯で作ってみたい」という娘のリクエストで手作りにすることに。私もいなりずしを作るのは専門学校に通っていた頃以来なので、当時の記憶を思い出しながらネットで調べたレシピを元に材料を買いに行くところから始めます。

いなり寿司は、江戸時代に稲荷神社に供えてあった油揚げにごはんを詰めたことが起源だと言われている。江戸時代の文献には、屋台で売られているいなりずしが描かれていることから、当時から“ファストフード”として人気だったことがうかがえます。今でもスーパーはもちろんコンビニエンスストアでも販売され、うどん店ではサイドメニューとして人気のいなりずしですが、実は関東と関西で形が異なることをご存じですか？

関東では「長方形」、関西では「三角形」が主流。油揚げの色は、関東では濃い口しょうゆで色濃く仕上げ、関西では薄口しょうゆで薄い色合いにするようです。いなりずしの中身には地域性があり、酢飯にゴマや麻の実を混ぜるだけのシンプルなものから、たくさんの具材を煮込んで混ぜ込んだ五目いなりまでさまざま。茨城県では、日本三大稲荷のひとつである「笠間稲荷神社」の参拝客に古くからふるまってきたとされる、ニンジン、ゴボウ、シイタケ、マイタケ、クルミなどを入れた五目いなりが有名です。

ごはん混ぜ込み具材を買いに行ったら、MiiLの五目ちらし混ぜごはんの素を発見。中身が娘の大好物ばかりだったので「ごはんはこれにしよう!」と即購入しました。油揚げを煮込む作業に時間がかかりそうだったので、具材がレトルトになって正直ほっとしちゃった。いなりずし用の油揚げをしっかりと油抜きして、砂糖としょうゆで甘辛く煮てから冷まして、破れないように慎重に五目ごはんを詰め込みます。器用な娘は初めてとは思えないほどきれいに具材を詰めていて、娘ながら感心してしまいました。



18
Feb
2025

貝のうま味が凝縮されたホットスモークは、 ワインがよく進むおつまみ!

こんにちは、ルルです。

この前友達の家が集まって映画を見たの。みんなで映画を見る前にお酒とおつまみ、スイーツを買いにカスミに行ったの。私はおつまみ担当でさっと食べられるような出来合いのものをいくつかピックアップしたんだけど、Milのホットスモークはベビーホタテとパーナ貝のオイル漬け、貝柱の燻製の3点盛でとっても豪華!

オイル漬けのベビーホタテはしっとりとしていてやわらかい食感、そして甘みとうま味が味わえてお酒がよく進む。ベビーホタテはこんなに小さいのにビタミン、ミネラル、鉄分、たんぱく質など栄養満点なの。

初めて食べたパーナ貝はベビーホタテよりもうま味が濃くてとってもおいしかった。調べてみたら、パーナ貝はムール貝に似た見た目をしているんだけど、パーナ貝の方が身入りも味も見た目も抜群らしいの。ムール貝に比べて手軽に食べられるパーナ貝は、ヨーロッパの方ではバケツ一杯に入ったパーナ貝をワインで蒸して食べたりするんだって。あまりにもおいしくて、帰り道レシピを検索して食材を調達しにまたカスミに寄っちゃった。

ベビーホタテはボイル済みの方が生のホタテよりも水分量が少ないから調理しやすいの。ベビーホタテはオリーブオイルを入れて熱したフライパンで焦げ目がつくまで焼いて水分を飛ばします。この時点でバターをのせて、しょうゆをかけて食べたいけど、その気持ちをぐっと堪えて、潰したニンニク、輪切りにした赤唐辛子を入れて香りが立ってきたら、オイスターソースを加えてさっと炒めます。煮沸消毒した器に炒めたベビーホタテを入れたら、オリーブオイルをたっぷり器いっぱいに入れて、最後に香りづけのローリエを入れたら完成。出来立ても熱々でおいしいんだけど、粗熱が取れたら冷蔵庫で一晩寝かせると味がなじんで出来たてよりももっとおいしくなるんだって。楽しみだなあ。

さて、明日の休みは映画の続編を見ようかな。もちろん、白ワイン片手にね。



友達と映画を見る前にみんなで買い物に行ったの。出来合いのおつまみの中でも人気だったのがホットスモークの盛り合わせ。ベビーホタテやパーナ貝のオイル漬け、貝柱の燻製など、うま味がぎゅっと凝縮されてとってもおいしかった。



ちょっと遅れた夫へのバレンタインは、 大人仕様のタルトをチョイス。

イベントごとに、お菓
子とドリンクパックの
プチギフトを同僚に
用意しているの。みんなに好評で、今年も用意した20個はあっという間に配り終えちゃった。バレンタイン当日に会えなかった夫にはチョコレートタルトとウイスキーをチョイス。今夜は夫とふたり、のんびりとカウチポテトの予定です。

こんにちは、ミランダです。

ちょっとしたイベント時に、いつもお世話になっている人にプチギフトを渡すようになって数年が経ちます。個包装のお菓子を数種類用意して、透明な袋に入れて詰め合わせにしたものを持ち歩いて、その時に会った同僚にプレゼントするの。お菓子はチョコレートやキャラメル、飴などの甘い物、せんべいやおかし、おつまみ系などのしょっぱいものを織り交ぜて、紅茶やハーブティー、ドリップコーヒーなどを入れて、この一包でティータイムが完結するような詰め合わせにしたのは、我ながらいいアイデアだなと思っています。

先日のバレンタインに向けて、2月に入ってすぐに「ティータイムセット」の準備を始めたの。ここ数年は個包装のお菓子をばかり目に留まるようになってしまって、つつい買いためしちゃう。包装がとても凝っていたり、すてきな柄も多くなってきたのでうれしくてストックが多くなっているのがもっぱらの悩みの。紅茶やハーブティー、コーヒーは自分が飲んでみておいしかったものをチョイス。特にコーヒーはMiilのドリップオンが定番になっています。透明な袋にシールやリボンをつけていた時期もあったけど、最近はマチがあってテープが付いている袋が定番になっています。

バレンタイン用に用意した20個の「ティータイムセット」は今年も好評で、いつもはあいさつをするくらいに関係でも、プチギフトをきっかけに話が弾んだり、近況報告が始まったりと思わぬ時間を過ごせるのもうれしいの。3日間くらいであっという間に無くなってしまったので、ホワイトデーに向けてまた準備をしようと思っています。

仕事の都合でバレンタインデー当日の14日は一緒に過ごせなかった夫には、Miilのチョコレートタルトとウイスキーのミニボトルをチョイス。このチョコレートタルトは、ナッツがアクセントの甘さ控えめの“大人仕様”で、少し小さめのちょうど良いサイズ感が気に入っているの。お互い明日は休みなので、お酒を飲みながらゆっくりと映画観賞をする予定で、作品は夫がチョイスしているはず。夕食は行きつけのイタリアンでピッツァとサラダをテイクアウトで注文済みなので気が楽です。せっかくなので、追加で自分用にチーズの盛り合わせをお願いして、ハーフサイズのワインを合わせてもらう。久々に夫とふたりのおうち時間を楽しもうと思います。



20
Feb
2025

母の食事作りを支える量り売りコーナーで見つけた、爽やかな風味がワインにぴったり合うマリネ。

量り売りコーナーで見つけた「生ハムと玉ねぎのマリネ」が家で大ヒット。さっぱりとした味わいのマリネは箸休めやお酒のおつまみにもぴったりです。作りたいものや食べたいものが思い浮かばず、悩んでいた母に新たなアイデアのヒントをくれました。

ミキです。

この前の休日、夕食に悩む母と一緒にブランドに行きました。店内に入っても「何にしようかな」と悩んでいる母は珍しく総菜コーナーをうろちよる。特に量り売りコーナーは必要な分量が変えて、新しい味に出会えるのでワクワクするようです。

毎日、朝昼晩食事を作っている母は、自分が作った食事ばかりを食べていると新鮮味に欠けたり、何を作ろうかなと悩んだりする日が増えて困ることがあるそうです。母の作る料理はどれもおいしいから飽きたと思うことはありませんが、作って食べる事を考えたら、納得です。だから、母は定期的に外食に行ったり、スーパーのお惣菜を買ったりして、新しい味を探す冒険をしているようです。

この日は量り売りコーナーをチェック。

母いわく、サラダコーナーに並んでいる出来合いのサラダとは一味違うんだそう。生ハムとタマネギのマリネやケールとグレープフルーツのビーガンサラダ、ローストビーフのサラダなど、ぜいたく感のあるごちそうサラダがずらりと並んでいます。いくつか気になったサラダを買って帰宅すると、夕食の準備。この日の夕食は量り売りコーナーで選んだごちそうサラダに合わせて、メインはアクアパッツァ。白ワインを準備して、家族でお酒を飲みながら夕食を楽しみました。

いくつか並んでいたごちそうサラダの中で1番の人気はMiiLの生ハムと玉ねぎのマリネ。シャキシャキ食感のタマネギの甘さと生ハムの塩味のバランスが良く、レモンの爽やかな香りと酸味がとってもおいしい。この日珍しく母はお酒を飲みながら食事を楽しんでいて、これはおいしいと大絶賛。翌日、学校から家に帰るとタマネギ、生ハム、レモンが冷蔵庫の中にあるのを見つけました。早速母が再現レシピを作るようです。



毎月21日は「漬物の日」。 わが家の食卓にも漬物が並びます。

こんにちは、サラです。

週末は料理好きの娘と一緒に買い物に行くことが多くなりましたが、ひとりでゆっくりといういなコーナーを回りながら新商品を探したり、話題の商品をじっくりと吟味する平日の買い物時間が大好きです。足りないものや必要なものを買うのではなく、「新しい味を求める」買い物をするようになってから目につくようになったのは「漬物」。ぬか漬けや浅漬け、しば漬け、高菜漬けなどの食べ慣れたものから、いぶりがっこや奈良漬けなどの郷土料理までさまざまな漬物が並んでいて、改めて日本の発酵食の奥深さに感心しているところ。お試ししやすい小袋の商品も多いのでうれしい限りです。ここ最近、食卓に箸休めとして漬物を用意することが多くなったのは、娘が好んで食べるようになったから。以前は食わず嫌いで初めて作る料理にははしをつけないことが多かった娘が、ここ1年間で見違えるほどさまざまな食材に興味を持つようになってきたのでとてもうれしいの。料理に興味を持つようになってからは、すっかり食わず嫌いからは卒業しました。

毎月21日は「漬物の日」だそう。日本で唯一、漬物の神様を祀(まつ)っている愛知県の萱津(かやつ)神社で、毎年8月21日に「香乃物祭(漬物祭)」が行われることから、毎月21日を「漬物の日」に制定して漬物の普及に務めているということです。それにしても、漬物を祀るってとってもユニーク。理由を調べてみたら、その昔、地域の人々が大地の恵みに感謝して野菜の初物と海からとれる藻塩を初穂として供える風習があり、あるときに野菜と塩を甕(かめ)に入れて供えたところ、ほどよい塩漬けができたそう。それ以来、保存食として蓄えるようになったことが漬物の起源と語り継がれているそうなのです。香乃物祭には毎年多くの漬物関係者が集まって、祝詞奏上や巫女の舞が奉納されるとのこと。一般参拝者も参加できる漬込神事のあとに、昨年漬けた香の物のお茶漬けか香の物茶漬けの素がふるまわれる盛大な神事なんですって。娘にこの話をしたらいつか行ってみたい!と目を輝かせていました。萱津神社の所在地は愛知県あま市。開催日は夏休み中なので、家族旅行先の候補としていつか神事に参加してみたいと思っています。

さて、今日購入した漬物はMiiLのれんこん醤油漬け。収穫量日本一の茨城県産のレンコンを大きめにカットしてシャキシャキ感を生かしたしょうゆ漬けです。ちょっとピリ辛で大人向けかなと思ったけど、娘も食べていたので良かった!わが家の料理は薄味が多いので、濃いめの味付けの漬物があると食卓が締まるのよね。次はどんな漬物を買おうかな。



毎月21日は漬物の日。愛知県の神社での神事にちなんで制定された記念日らしいの。わが家でも漬物が食卓に上るようになったので、これからいろいろな味に挑戦してみようと思います。



24
Feb
2025

風味が落ちたかつお節もうま味はたっぷり！ アレンジレシピで最後までおいしくいただきます。

こんにちは、ルルです。

今年最初の料理教室ではかつお節からだしを取って、具だくさんのおみそ汁を作ったよ。今回使ったかつお節は日本三大生産地として名高く、生産量日本一の鹿児島県枕崎市の枕崎製法鰹節。枕崎製法鰹節はブランド化されていて全国的にも有名なかつお節なんだって。焙焼加工されたかつお節はカツオのコクと強いうま味をぎゅっと閉じ込めているから、料理のトッピングはもちろん、だしがととてもいい香りで味もしっかりと味わえるの。

私がよく使っているMiiLの花かつおも枕崎製法鰹節を使っていて、花びらのように薄く、幅の広い花かつおはだしを取るだけじゃなく、トッピングにも最適。出来立ての料理の上にトッピングするとかつお節が大きく踊り、香りが立ち食欲がそそられちゃうんだよね。

ただ、かつお節にはちょっと難点があるの。一度開封するとかつお節が空気に触れて、色がくすんだり風味が損なわれたりして、おいしさが落ちちゃうの。開封したらできるだけ早く、おいしさが落ちる前に食べ切るのがいいけど、一人暮らしをしていると難しい。MiiLの花かつおはチャック付きのパッケージで、保存方法まで書いてあるから最後までおいしく食べてほしいという気持ちがとっても伝わってくる。かつお節が空気に触れないようにしっかりと空気を抜いてチャックを閉じたら、冷蔵庫で保存。それでもおいしさが落ちたかつお節は、器に満遍なく広げてラップをせずに電子レンジで加熱すると香りが戻るんだって。ほかにもいくつかアレンジ方法を教えてもらったの。さいの目状に切ったクリームチーズにかつお節、しょうゆを入れて和えたら和洋どちらにも合うお酒のおつまみになるし、ポテトサラダに加えてよく混ぜ合わせたら和風ポテトサラダの完成。風味が落ちたかつお節でも加えるだけでうま味が増しておいしいよって教えてもらっちゃった。どっちも簡単に作れるからプラス一品にもなるし、料理を作るのがもっと楽しくなっちゃった。



一度開封して空気に触れるとおいしさが落ちるのが早いことが難点のかつお節。開封後すぐに食べ切れなかったときは、加熱したりクリームチーズやポテトサラダと混ぜたりとひと手間加えることで最後までおいしく食べられるよ。



味わいも食べ方も多種多様な 日本のソウルフード「うどん」。

日本のソウルフード
うどん。さっとゆでる
だけで手軽に食べら
れるMiiLの国産小麦
うどんを讃岐うどん
の釜玉うどん風にし
ていただきます。いつ
かうどん巡りの旅に
出て、全国各地にある
ご当地うどんの食べ
比べをしてみたいな。

こんにちは、ルルです。

この前お母さんが旅行のお土産を渡しに遊びに来てくれたの。群馬県の伊香保温泉に入ったり、有名な水沢うどんを食べたり、とにかく楽しくて大満足だったみたい。お土産に水沢うどんを持ってきてくれたんだけど「このおいしさを早く味わってほしい」と、その場で調理して振る舞ってくれたんだ。本当においしくて、お母さんと日本全国のうどん巡り旅をしたいね。なんて話しちゃった。

うどんは香川県の讃岐うどん、秋田県の稲庭うどん、群馬県の水沢うどん、長崎県の五島うどんなど、全国各地にご当地うどんがあるほど、日本のソウルフード。寒い日も暑い日も、ちよっぴり体調が優れない時も、どんな時でも食べたくなるうどんは小麦粉に塩と水を加えて練ったシンプルな料理で、各地でその味わいもいろいろあるの。

うどん県で有名な香川県の讃岐うどんは強いコシともちもちとした弾力、粘り強さが特徴。イリコ、かつお節、昆布でだしを取り、薄口しょうゆ、みりん、砂糖、塩で味を調えただし汁は、だしのいい香りがふんわりと漂い、透き通っただしをかけた「かけうどん」は、うどんのおいしさがじっくりと味わえるんだって。ほかに、濃い目のだしをかけて食べるぶっかけうどん、ゆであがった麺を釜からそのまま器に入れて食べる釜揚げうどん、生じょうゆを加えた溶き卵に麺をくぐらせて食べる釜玉うどんなどバリエーションが豊富な。

MiiLの国産小麦うどんは使い勝手のいい1食分。強いコシ、粘りのあるうどんは小麦の香りも楽しめるの。きょうは讃岐うどんの釜玉うどん風に食べようかな。まずはどんぶりに卵を割り入れて溶いておきます。ゆであがったうどんを入れて、生じょうゆと薬味をのせれば出来上がり。よく溶き卵を絡めていただきます。うどん旅は香川県からスタートかな。

udon!



ローリングストックにレンジアップ商品を常備。



わが家ではこの時期に防災用品の見直しをします。食材や加工品などを普段から少し多めに用意しておいて、一定のストックを保ちながら消費と補充を繰り返すローリングストックで新商品を追加しながら、楽しくブラッシュアップしています。

こんにちは、サラです。

わが家では防災用品の見直しを毎年2月末から3月にかけて行っています。以前は防災リュックに非常食などを常備していて、この時期には主に賞味期限のチェックをしていましたが、数年前からはほとんどの防災グッズを「ローリングストック」に切り替えています。

ローリングストックは、普段から少し多めに食材や加工品などを用意しておいて、日常生活で備品を消費し、使った分だけ補充することでストックを一定量に保っていきというときでも日常に近い生活が送れるようにするという仕組みです。

食品以外にも、カセットコンロ用のガスボンベや乾電池、水、ウェットティッシュ、除菌用のアルコールスプレーなどもローリングストックをしています。特に災害時には電気やガス、水が使えなくなることを想定して、水とカセットボンベの備蓄はとても重要。カセットコンロがあればお湯を沸かしてレトルト品を温められるので、非常時でも温かい食事をとることができます。ごはんを炊くこともできるので、わが家ではレトルトごはんのストックを少なくして、お米のストックを増やしました。水が出な場合は洗い物ができないので、なるべくワンプレートで食べられる備えをしておくことも重要です。パスタとパスタソース、カレーは味のバリエーションも多いのでストックにおすすめのレトルト商品。ほかにも、レトルトのみそ汁は野菜不足を補うためになるべく具に野菜をたくさん使っているものを選ぶようにしているの。切り干しダイコンや干しシイタケなどの乾燥野菜や野菜ジュースもマスト。そして忘れちゃいけないのがMilLのレンジアップシリーズ。本来はレンジアップ用の商品だけど、耐熱のビニール袋に入れて湯煎をすれば停電の際にもおいしく食べられるの。このシリーズはどれもだしが効いたほっとする味付けで、普段でももう一品欲しいときに重宝しています。先日は肉じゃがを食べてみただけ、だしが野菜にしっかりとしみ込んでいて体が喜ぶ味わいでした。

一年前にローリングストックを確認したときよりも娘が食べられるメニューが増えたので、わが家のストックはさらにバリエーションが豊富になっています。災害はいつ起こるか分からないので、常に備えながらも新しい商品を試せる楽しみを感じながら、ローリングストックを充実させていきたいなと思います。



白ワインの軽やかな爽やかさ、なめらかなコクなど、 繊細なニュアンスのとりこです。

リョウです。

白ワインは人生のさまざまな瞬間にそっと寄り添い、全てをより特別なものにしてくれる。パワフルでドラマティックな赤ワインとは対照的に、白ワインはどこか軽やかで、ささやかにかけてくれるような存在なのだ。だからといって、決して深みがないわけではない。むしろ、繊細なニュアンスに満ちた世界だといえる。

私が白ワインと出会ったのは留学先のニューヨーク。

学生時代の私にとってワインはあくまで脇役的な存在で、たまにパーティーで飲む程度のものであった。それも大抵安価で甘すぎる白ワインだった。当時の私の好みには甘すぎる白ワインは合わず、個性の乏しい、手軽な夏のドリンクに過ぎなかった。そんな白ワインのイメージが覆されたのは、イタリア旅行だった。

旅行中に飲んだピノ・グリの味わいに驚かされたのだ。口に含んだ後に長く続く余韻、そして明るい柑橘の香りとシャープな鉱物感、繊細な花のアロマが広がり、今まで私が白ワインだと思っていたものとは全くの別物だった。その瞬間こそが、私にとって広大で多様な白ワインの世界への入り口となったのだ。白ワインが全て甘ったるいわけではなく、多くの銘柄が非常に洗練され、力強く渋みのある赤ワインにも引けを取らない複雑さを秘めていることも分かった。そして、あの日から白ワインを探究することが私の使命となったのだ。あの時の一口で白ワインに対する見方が変わり、すでに数十年が経過した。私が白ワインの世界で発見したのは、軽やかで爽やかなものから、濃厚でバターのような質感を持つものまで、その繊細な味わいの中に驚きや高揚感を楽しめるのだ。

5年前、故郷の茨城に戻った私は白ワインの魅力を探究の旅が続けられないのではないかと不安になっていた。料理に情熱を注ぐ私にとって、ぴったりのワインを見つける瞬間は魔法のような何かを感じるのと同じなのだ。

MiiLのシャルドネは、スパイシーなアクセントが効いたバランスの良さが光る、希少な逸品だ。複雑でダイナミックな味わいが絶妙に絡み合っている。最初の一口からシャキッとした青リンゴのような酸味が主役を張り、口の中を爽やかで食欲をそそる明るさで満たしてくれる。そのキリッとした酸味は、熟したメロンのようなほのかなニュアンスによって美しく引き立てられている。しかし、最も興味深いのはシャルドネの繊細さが、料理のホワイトペッパーのほのかなアクセントとジンジャーのかすかな風味と絡み合い、シャープな印象に複雑さと温かみをプラスしてくれるのだ。美しく鮮やかな口当たりと、中程度のボディは絶妙な重みを感じさせてくれるので、グリルしたシーフードやローストチキン、スパイスが効いたアジア料理など、さまざまな料理との相性抜群なのだ。このMiiLのシャルドネはクラシックな品種でありながら、新鮮で刺激的なアプローチを加えた試すべきワインの一つだと言える。



イタリア旅行中に
出会った白ワインの衝
撃以来、私は白ワイン
のもつ繊細なニュア
ンスのとりこになっ
ている。中でもMiiLのシ
ャルドネは、キリッ
とした爽やかな酸味と
メロンのようなほ
かな甘みがさまざま
な料理に合うのでお
気に入りの一本だ。



MiiL
Journal
miil-jp.com