

あまから手帖

大人の愉しい食マガジン
amakara techo

12

2008. DECEMBER 定価 780円

特集 京都大特集・チョコレート

京都

の底力

味の新生・再発見

チョコレートの世界

【旅】長野・蓼科高原

【街】京都・地下鉄東西線 山科～六地藏

【西梅田】ブリーゼブリーゼ OPEN



うげんた
右源太
きふね
気生根小籠包

スッポンと猪の華麗な融合。
ひと口サイズの贅沢包子

京の奥座敷・貴船に店を構える料理旅館の名物「気生根鍋」は、スッポンと猪を使った贅沢で旨み豊かな料理。そのお試し版にと鮮やかに変化させたのが、こちらの小籠包だ。餡はスッポンを炊いたスープをベースに、猪の挽肉、冬場ゆえの甘み強い白菜、ネギ、ショウガなどを加え、強めの醤油のみで味付けした煮こごり。皮の端をカブリと嚙めば、肉汁が溶け出た琥珀色の熱々スープが溢れ出す。クセはなく、天然の旨みが重なり合ったクリアな味わい。スープを余さずいただくためには、レンゲにサラダ菜などを敷き、その上の上のせてから蒸し上げるひと手間が欠かせない。



10個入り2940円、6個入り1785円(パッケージ写真は10個入。冬季のみ4000個の販売で、売切れ次第終了)賞味期限:約半年(冷凍)

●京都市左京区鞍馬貴船町76 ☎075-741-2146 Ⓒ11:30~14:00Ⓓ、17:00~19:00Ⓔ Ⓕ無休 Ⓖ観山鞍馬線貴船口駅から徒歩Ⓖ10分 Ⓖ10台 Ⓖ取り置き・発送可
www.ugenta.co.jp/ MAP▶P91-⑦

