

# 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。皮の端をカブリと噛めば、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/](http://www.ugenta.co.jp/) MAP▶P91-⑦

