

# 北摂で 見つけた ご飯のおとも

新米の季節ですね。秋の実りを実感するなら、シンプルにおともと1対1で味わうのがおすすめ。ほっかほかの炊きたてご飯にのせて味わうと、「おいしい〜」と幸福感で満たされること間違いナシ!



お米マスターの  
プレミアム米 (5kg)  
**1,936円** (税別)

お米マスターが甘み、粘り、つやを考え、産地より厳選した品種のブレンド米。



店主  
(お米マスター)  
川居達志さん

**おいしいお米の炊き方**  
昨今は精米技術が上がっているの  
で、お米は2〜3回洗ってやさしく糠  
と汚れを落とすだけでOK。そして夏  
は30分。冬は1時間必ず吸水タイ  
ムを。水(軟水のミネラルウォーター)  
にもこだわるといいですよ。炊き上  
がり後10分間の蒸らしも忘れずに。

## (有)川居精米所

なにはともあれ、おいしい  
お米がなくては始まらない。お  
米マスターの店主が全国  
から「これは旨い」と思った銘  
柄のみをセレクト。さらに新米  
も続々と入荷しているので、  
好みを相談すれば、「これぞ」  
というオススメを選んでくれる。  
ご飯がおいしいって幸せだ!

まずは、うまい米ありま  
お米マスターに任せよう



同店の新米をマスターの  
教えどおりに炊いたら、い  
い香りと甘みに感動!※高  
槻市、茨木市内なら、同店  
のお米5kgより配送無料!

## 土岐鶏卵



赤玉(M,L)1個 **34円~36円**  
金鶏の赤彩卵 1個 **40円**

良心的な価格もうれしいとにか  
く「こんなおいしい卵は食べたこと  
がない!」。混ぜて買うこともできる  
ので、ぜひどちらも味わってみて。

たまごかけごはん  
しょうゆ (150ml)  
**300円**

天然醸造丸大豆醤油に  
かつお節と昆布の旨みを  
利かせたまろやかな風味。

卵だけがズラリと並ぶ店頭。  
専門店ならではの目利きで選  
ばれた卵は、ひと口食べれば  
そのおいしさに心を奪われる  
はず。ボリスブラウンという鶏  
種で、餌や水にこだわってス  
トレスなく飼われている、まさ  
に養鶏場さんの努力の賜物。  
ぜひ、たまごかけごはん!

黄身が濃くて、味が濃い  
おいしい卵に出合える店

ここに並ぶのは私がおいしい  
と思った卵だけ。とくに岡山  
産の赤彩卵がオススメです!



店主 土岐貴志さん



しいつく  
(しいたけと昆布の佃煮)  
(170g) **780円** (税別)

昆布の高級品「真昆布」と  
しいたけの旨味が合わさった  
逸品。おにぎりに合う!

小豆島の醤油で煮込んだ  
しじみ貝の佃煮 (130g)  
**420円** (税別)

しじみの食感がしっかりと味  
わえ、山椒もふんだんに入っ  
ているので食べ応え抜群。

## 浦昆布本店

ご飯に合うと言えばやっぱり  
佃煮。高槻で45年愛される  
同店のイチオシは、どんこし  
いたけと真昆布の「しいつく」。  
煮込んでも歯応えのある真  
昆布は出汁も一級品。また小  
豆島の醤油で煮込んだ「し  
じみ貝」も山椒が効いていて、  
ほっかほかご飯と合います!

昆布を知り尽くした  
店主イチオシの「しいつく」

どんこしいたけは小さいものを  
丸ごと使っていますので、食  
感も楽しんでいただけます。



店主 浦 富一さん

## 山崎屋



「ひとふり昆  
布」のベースと  
なる「汐吹き昆  
布 (450円)」と、  
「ちりめん山椒  
(600円)」は袋  
物での販売も  
あり。(税別)ギ  
フト箱もあるので  
贈り物にも。

こんぶ屋さんのふりかけ  
3種(かつお昆布 他2種)  
**各1,180円** (税別)

汐吹き昆布に鰹節粉をブレ  
ンドした「かつお昆布」はお茶  
漬にしても絶品のおいしさ。

鰹節屋で修業をした先代  
が開いた店を二代目の息子  
さんとお母様で守る。ごはん  
のおとみにぴったりなふりか  
けは、「ひとふり昆布」と「ち  
りめん山椒」そして山崎屋オ  
リジナルの「かつお昆布」の3  
種。どれも旨味たっぷり、ご  
飯がすすむすすむ。

鰹節と昆布の旨味で  
ご飯がもっと好きになる

イノシン酸とグルタミン酸の旨  
味成分を楽しんでください。削り  
たての鰹節も販売しています!



店主 土肥誠一さん 久子さん



鹿の肉味噌~す梅味~  
(80g)  
**594円**

鏡野産のす梅(日本すも  
もの原種)で味つけているの  
で、さっぱりしていて美味。

山うど 煮付け  
岡山県鏡野町産 (130g)  
**550円**

山うどの食感をうまく残しな  
がら、やさしい味わいに煮付  
けられた一品。

岡山県鏡野町から毎日届  
く、新鮮な野菜や果物が人気  
の同店。ここでも「ご飯のお  
とも」を発見! 岡山県北のジ  
ビ工料理である鹿の肉味噌と、  
鏡野町産の山うどを使った山  
うどの煮付け。どちらも大地  
の恵みを存分に味わえる。

アンテナショップならではの  
めずらしい味と出合おう

ほかに梅干しや山ぶきなど  
鏡野町産の山の幸がおすすめ。  
新米も続々と入荷中です!



店長 太田 拓さん

## ワンダフルテーブル



かつの牛 肉そぼろ  
タンカン風味 (80g)  
**702円**

希少な「かつの牛」に岩津  
ねぎ、乾燥タンカン、コチュ  
ジャンが入った肉そぼろ。

大葉ちりめんじゃこ味噌  
他2種(各130g) **734円**

大台(大台町×北山村)の  
恵みプロジェクトから生まれ  
たシリーズ。とうがらし味噌は  
きゅうりにつけてご飯にon!

おかず感覚で食べられる  
「かつの牛 肉そぼろ」のほか、  
編集部イチオシは大葉ちりめ  
んじゃこ味噌。和歌山の海で  
獲れたちりめんじゃこに、北山  
村の大葉と味噌を合わせた一  
品。大葉の風味が絶妙で何  
杯でもイケちゃうおいしさ。

さわやかな肉そぼろと  
ちりめんじゃこ味噌

各地の生産者(つくる人)と食べる  
人をつなげるお店です。物語のある  
食料品やアイテムを発信しています。



店主 西村花織さん

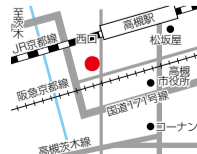
お米マスターのいるお米専門店

### (有)川居精米所

(かわいせいまいしょ)

高槻市明田町5-6  
営/10時~19時  
木曜・祝日定休 P1台有り

☎0120-78-0855  
http://kawaiseimaisyo.citylife-new.com/



### 土岐鶏卵

(ときけいらん)

茨木市元町6-36  
営/10時~19時  
日曜定休

☎072-622-6126



御昆布司

### 浦昆布本店

(うらこんぼんてん)

高槻市芥川町2-8-19 芥川商店街  
営/9時~19時  
木曜定休

☎072-681-4152  
http://www.aianet.ne.jp/~akt/shop/urakonbu.html



昆布と鰹節のお出汁の専門店

### 山崎屋

(やまざきや)

茨木市元町8-17  
営/9時~18時(ネット販売24時間受付)  
日祝定休

☎072-624-1407  
http://yamazakiyakonbu.com



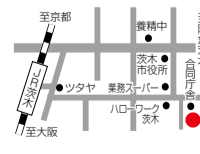
岡山県鏡野町アンテナショップ

### 夢広場

(ゆめひろば)

茨木市東中条7番  
茨木市役所合同庁舎南  
営/10時~19時 年内無休

☎072-623-0333



つくる人と、食べる人をもっと近くに

### Wonderful Table

(ワンダフルテーブル)

高槻市芥川町2-12-4 芥川商店街  
営/10時~17時半  
日祝定休

☎072-668-4828  
facebook、Instagramで発信中

