

おいしい!
私の取り寄せ便

撮影 泉 健太

新潟『オークリッチ』
「野芳卵」

金丸絵里加
(料理家)



10個入り 500円



卵本来の味そのままに
薄味で際立つ旨みとコク

実は私、以前は生卵が食べられなかったんです。生臭くて、白身がどろっとしているのが苦手で。でも、そんな私が、「これなら卵かけご飯で食べたい!」と思ったのが、野芳卵。さらっとした白身が美味しくて、生でも馴染んで食べられるんです。

最初は何もつけずに食べて、それだけで十分美味しく味わいました。卵そのものに醤油をちよっと垂らして、卵を後から割り入れてもいい。そこに茹でた春菊を混ぜたりすると美味しいんですよ!

この卵は、料理に携わる人と素材の生産者を結びつけるための勉強会で知りました。料理をしていると、段々と基本に戻っていくもの。作り手のことをきちんとわかって、そのうえで料理した品を提供したくなるんです。

卵ほど栄養バランスに優れ、家庭での登場頻度の高い食材もなかなかありません。だからこそ、安心かつ作り手の顔が見えるものを選びたいですね。

取り寄せ情報

「野芳卵」の「野芳」とは野花の意。「とがし園芸養鶏」の鶏は全て放し飼い、自生する野草も餌とするため、卵黄は本来の色であるレモンイエローをしている。普通の卵と比べてビタミンEは10倍多く、コレステロールは20%少ない。相性のいい地元の米や塩などとのセット販売もあり。送料別。●新潟県村上市中浜811 注文は☎(0120-9156-47)かFAX(0254-60-5011)、もしくはHP(<http://www.tamagotofo.com/>)で。◎9~17時 ㊟日(不定休あり)

かなまるえりか 3月31日に「ルクエ スチーム ケースで野菜たっぷりレンジ」(小学館)を上梓