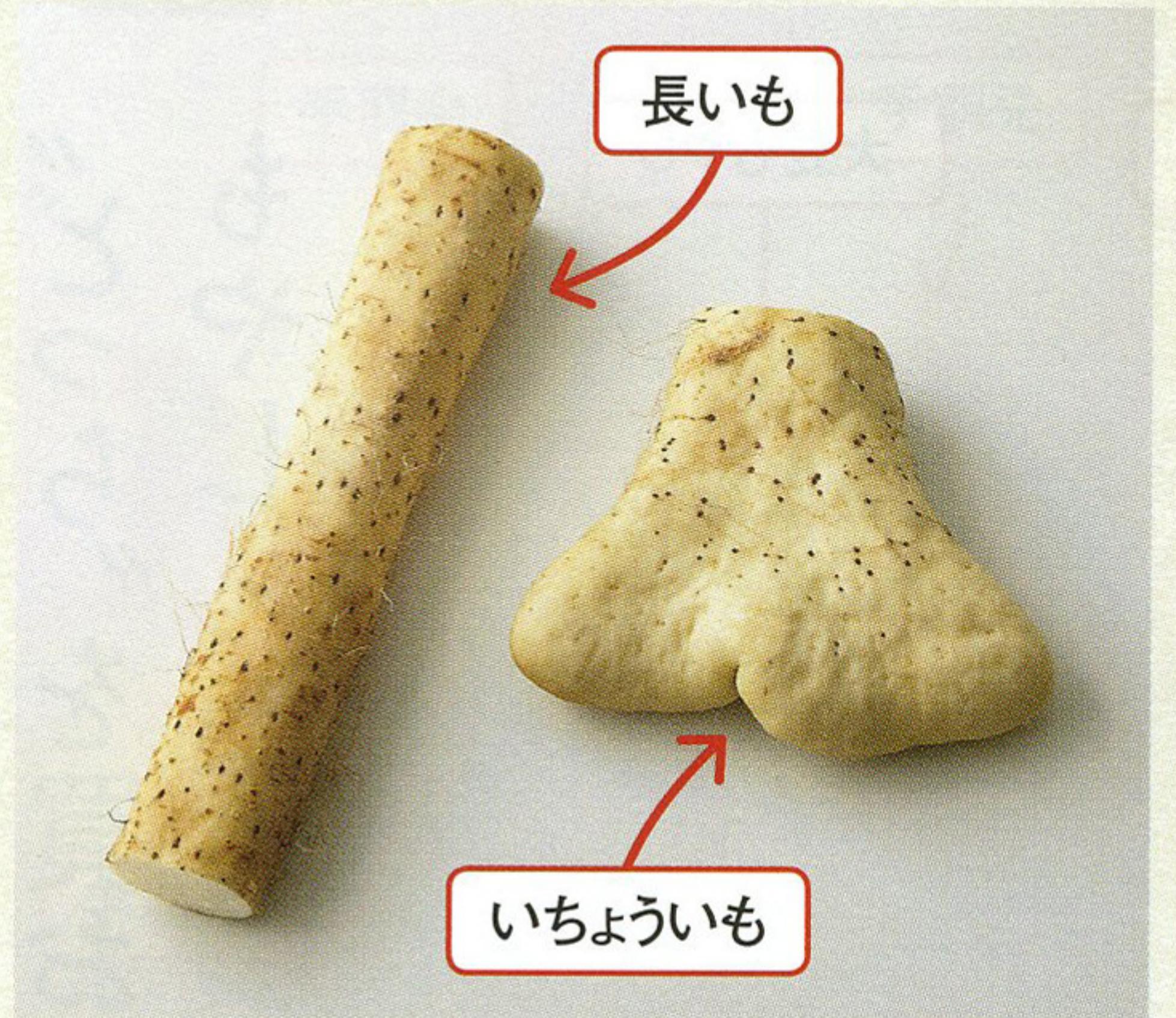
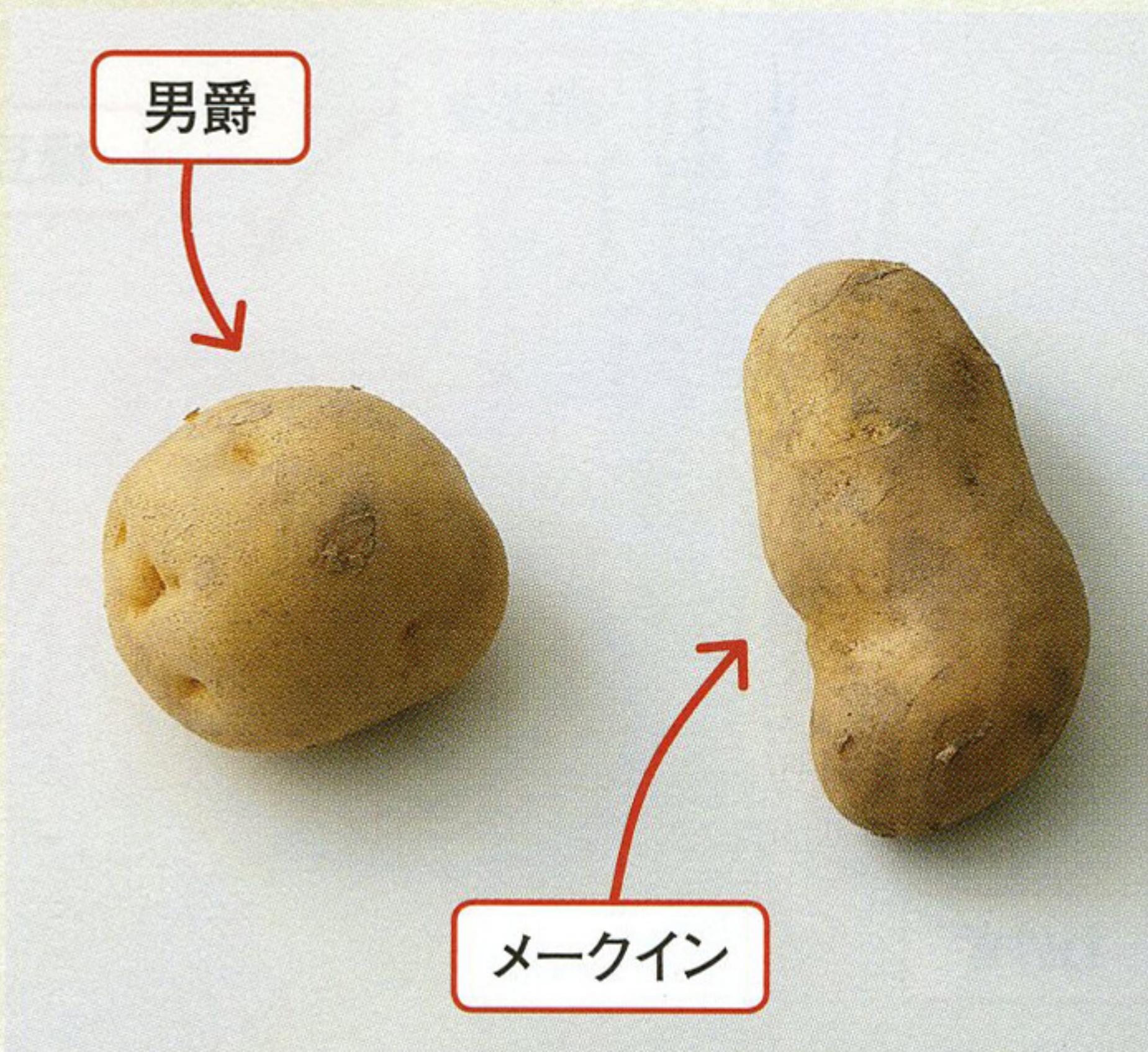


長いも／いちょういも



- ・長いも…水分が多く、ねばりが弱め。生で食べるとサクサクした食感が楽しめます。きざんであえたり、山かけに。
- ・いちょういも…ねばりが強く、とろろ汁に向きます。いちょうの葉形のほか、扱いやすい棒形のものも出回っています。やまといもと呼ばれることも。

男爵／メーケイン



- ・男爵…でんぶん質が多く粉気があるのが特徴です。コロッケや粉ふきいもなど、ホクホクの食感を生かす料理に向きます。
- ・メーケイン…ねばり気があり、煮くずれしにくいのが特徴。形を残したい煮ものや炒めもの、カレーなど長時間煮こむ料理に向きます。

Q

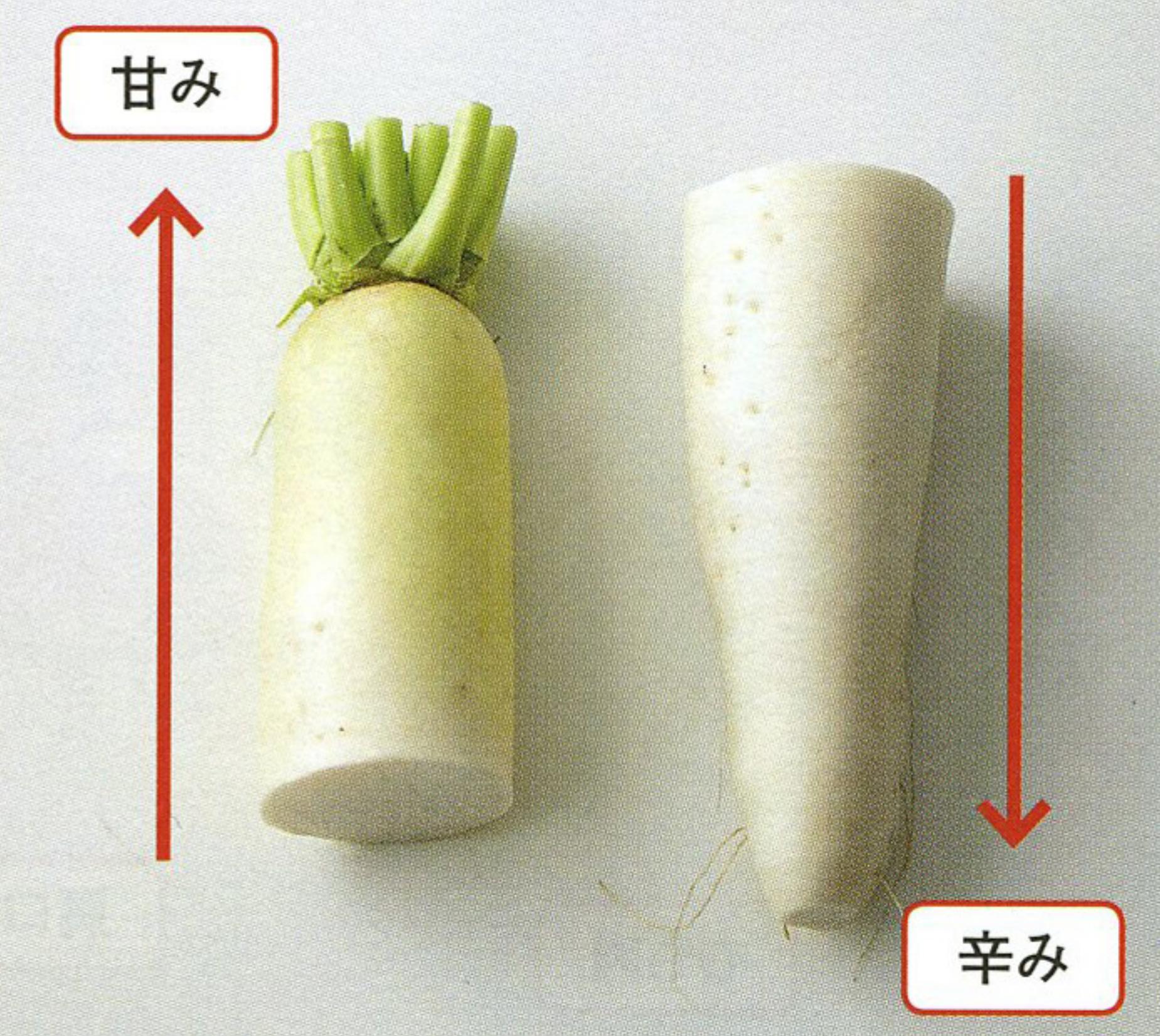
“どっち”を買おう?
いも類

泥ごぼう／洗いごぼう



- ・泥ごぼう…泥つきのごぼうは鮮度が落ちにくく、ごぼうの風味を楽しむにはおすすめ。洗わずに新聞紙に包み、冷暗所で保存します。
- ・洗いごぼう…風味は泥ごぼうには劣りますが、泥を洗う手間を省けます。ラップに包んで冷蔵庫で保存し早めに使いります。

だいこんの部位



- ・葉の近く…青っぽい部分は、水分が多く甘みがあるので、生食に向きます。だいこんおろしやサラダなどに。
- ・真ん中…やわらかく甘みがあるので、煮もの向き。ふろふきだいこんやおでんに。
- ・先端…辛みが強い部分。漬けものや、きざんでみそ汁の具などに。

Q

“どっち”を買おう?
だいこん・ごぼう

お料理初めてさんも
ベテランさんも
ポンと手を打つ
なるほどキッチン!
野菜やお肉に、どうふ。
見ためは似ていても、
向く料理が違うことも。
違いを知つておきましょう。

なるほど
キッチン

おなじみの
食材でも
迷いがち…



近所だより

8

名古屋教室

ベターホームのお料理教室は、全国18か所にあります。
どこも、駅から歩いて5分ほどの便利な場所。

教室から徒歩5分

**重厚感あふれ、まるでミュージアムのよう
ノリタケ栄店**



広い店内は、美術館の絵画展示のような、
ゆとりのあるディスプレイ。

SPOT

3



オリーブオイルをぜいたくに使った人気のプロヴァンス風ケーキサレ。



おもてなしにぴったりの、小鴨の燻製。

教室から徒歩10分

**人気フレンチのお店のテイクアウト専門店
イグレックアサイ
プティットプロヴァンス**

洗練されたフランス料理が人気のレストラン、イグレックアサイ。そのアサイシェフが、フランスの家庭料理に感動し、日本の家庭でも気軽に食べてもらいたいと、レストランの1階にオープンしたテイクアウト専門店です。キッシュやケーキサレといった代表的なフランスの家庭料理をはじめ、マリネやサラダ、デザートまで、数多くそろっています。

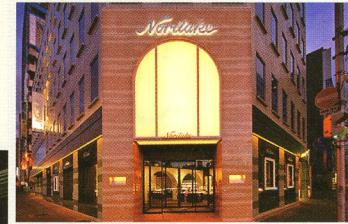
名古屋市東区東桜1-9-19 成田栄ビル1F
電話 052-955-2909
11:00から21:00 月曜定休



ワインや調味料も買えるので、ホームパーティメニューはほぼ、そろいます。

SPOT

2



アーチ壁が印象的な入口

名古屋に本社がある洋食器メーカー、ノリタケカンパニーリミテドの、ブランド発信の旗艦店。フォーマルなディナーウェアからカジュアルな食器、ギフト用のアイテムまで1800点もの商品がそろっています。オールドノリタケの復刻版や美術工芸品も展示されており、目の保養になります。

名古屋市中区新栄町2-1
電話 052-951-0561
10:00から18:00
第1・3日曜日定休



**ベターホーム
名古屋教室**

名古屋市中区錦3-22-13
栄町ビル西館8階
電話 052-973-1391

地下鉄東山線・名城線の栄駅から徒歩2分。名古屋一の繁華街、栄の一角にあります。エレベーターを降りたら、ワンフロアすべてがベターホーム。手入れの行き届いた、清潔できれいな教室です。

栄のシンボルともいえるテレビ塔。脚元には公園が広がる、幅100メートルの久屋大通が延びています。

SPOT

1

教室から徒歩2分

**名古屋めしの代表格、ひつまぶしの老舗
錦三丁目 いば昇**



栄のビル群の中、昔ながらの店構えが落ち着きます。

大正時代に名古屋で始まった「ひつまぶし」。細かく刻んだうなぎのかば焼きがおひつのごはんの上にのって供されます。最初はそのまま、次に薬味をのせて、最後にお茶漬けで、と食べ方を覚えるのが特徴。「いば昇」はその発祥店のひとつで、観光客はもちろん、栄にショッピングに訪れる地元の人たちでいつもにぎわっています。

名古屋市中区錦3-13-22
電話 052-951-1166
11:00から(ラストオーダー14:30)
16:00から(ラストオーダー20:00)
日曜、第2・3月曜定休



[上]これぞ定番ひつまぶし(2950円)。かなりの量ですが、3つの食べ方でペロリといけます
[左]こちらも人気の丼。たっぷりのかば焼きがのって2200円。

