

Catalogue No.

20469-7

World Cuisine I

清酒

米を原料に造られた清酒は、発酵技術の粋を駆使して造られます。近年では世界中にその美味しさが知られつつあります。

366p
366-02-224
赤絵草花8勺徳利
366-03-224
赤絵草花切立ぐい呑

漬物

浅付け、ぬか漬け、味噌漬けなど家ごとで漬けています。栄養価も元の野菜よりも格段に増えています。

38p
038-15-244
織部片6.5浅鉢

煮魚

日本では、魚は身近な食材として、盛んに使われています。日本の近海は黒潮と親潮が混ざり合うため世界的に有数の海産物の宝庫として知られています。そのためか魚の扱いに掛けては一流で、魚のバカから流通など最高の管理がなされています。季節ごとの旬の魚を味わえるのは日本だけかもしれません。

258p
258-09-024
白釉ちぎり盛皿

44p
044-23-474
金彩椿円向付
044-24-474
金彩丸千代口

刺身

生の魚を切っただけの、料理とも言えないもの。すこし前まではこの様な認識が海外では一般的でしたが寿司と共にこの認識は改められました。今では、板前の包丁さばきを堪能する最高の和食のひとつとされています。

豆腐

豆乳を凝固させて作る豆腐はできたてが一番。濃厚な大豆の旨味が口の中に広がります。冷奴でそのまま食べるもよし。湯豆腐やみそ汁の具にもよし。料理の万能選手です。

62p
062-24-024
こす満5.0平鉢

ちまき

端午の節句のイメージがありますが、写真のような、中華ちまきが本来のちまきです。東南アジアではもち米を蒸して食べる文化が広がっています。日本にもおこわとして今に伝わっています。

292p
292-02-244
福文字8.0皿

トムヤムクン

辛くて酸っぱい複雑な味のこのスープは、激辛ブームの際に日本に紹介されました。レモンハーブとともに魚醤のナンプラーが使われています。

598p
598-20-714
アメ杓(手造り)5号鍋

ピータン

アヒルの卵を石灰などに漬けて熟成させて造る中国の食品。前菜としてそのまま食べる場合と、調味料として使う場合があります。

724p
724-11-654
和糖9.0皿