

狭い部屋、古い住まいを、整える実例集。
温もりのある心地のいい空間のつくり方。

美しく飾る、きれいに収める。

COZY ROOMS

アンド プレミアム

2021 MAR. ¥880

& Premium 3

THE GUIDE TO A BETTER LIFE

くつろげる部屋に、整える。





P (ぴい)

年末、北海道・小樽のパン屋さん『エグヴィ
ヴ』のシュトーレンが届いた。もう、これが
おいしくておいしくて、食べ終わりがたく
なく、つついけちくさく薄く切るのであった。

& food

Pレミアム

通信

おいしいものはもちろん、おいしくなくても愛おしい。
根っからの食いしん坊がお贈りする特選うまいもののガイド。



厳選米2合、魚沼の水、極み出汁、
味噌玉、季節の具材（海苔、焼茄子、
白葱）、梅干しと昆布佃煮。2食分、
簡易包装¥3,279。「季節の炊き込み
ご飯」は冬は鴨出汁で炊く五目ごは
ん¥3,780、味噌汁付きで¥5,400。
注文は『いったつみとらどう』オン
ラインショップから。

おいしいご飯は、日本人の心の故郷だ。『いった
つみとらどう』の「白いごはん」と呼ばれる「厳選
米と、季節の味噌汁」は、まさにご飯を食べるため
のキットだ。今まで、こんな素敵なお取り寄せがあ
っただろうか。ミシュラン三つ星「石かわ」ご主人
の石川秀樹さんと、同じく三つ星「虎白」ご主人の
小泉瑚佑慈さんが厳選したお米と、そのお米が育つ
た魚沼の水、味噌汁用の味噌玉（天然醸造味噌4種
を合わせたもの）、極み出汁、きれいに切り揃えら
れた旬の具材が入っている。何も考えずに米を洗っ
て水を注ぎ、炊けばいいだけ。味噌汁も、出汁に具
材を入れ、味噌を溶けばいいだけ。シンプル・イズ
・ベスト。日本に生まれてよかったセットである。

ミシュランW三つ星が激推しの
日本の宝、ご飯と味噌汁。

1

『いったつみとらどう』
ごはん
季節の味噌汁