

グッドエイジング

# GOOD AGING

vol.02

世代をまたいで、  
楽しみ方もいろいろ  
キャンプのある暮らし

何かに夢中になれると  
人生は輝く!  
あの人が  
アクティブな理由

好きなヘアスタイルを  
ずっと楽しむために  
「髪トレ」を始めよう!

頼んでワクワク届いて美味しい!  
人気の  
お取り寄せガレメ

## 前田典子

“限界までは頑張らないけど、  
諦めることもしない。  
フレッシュな気持ちでいつでも今を楽しむ”

③  
野菜、魚、肉などに  
サッとかけるだけで  
三つ星和食の味に!



②  
美食家のための醤油  
卵かけご飯で  
その実力を試して



③ いったつみとらどうの  
「だしドレ3本セット」 ¥5,400

ミシュラン三つ星の日本料理店「神楽坂 石かわ」や「虎白」などを擁するグループのオンラインショップ。日本料理の魂とされる鰹と昆布の出汁をベースに仕上げた、淡口のドレッシングソース3種類は、あると本当に便利。サラダや温野菜のみならず、刺し身にかければカルパッチョ風に。また、蒸した鶏肉や豚肉など、シンプルに調理したものを極上の一品へと変貌させてくれる。「野菜のすり流し 香る」「白胡麻 香る」「極上胡麻油 香る」という3種類はその名のとおり、芳醇な香りが魅力的。冷蔵 (190mg×3本)

④ いったつみとらどう <https://ittatsumitorado.jp>

② 湯浅醤油 丸新本家の「湯浅  
魯山人醤油2021」 ¥1,512

醤油の名産地、和歌山・湯浅町で誕生し、今迎える醤油の蔵元。毎年、稀代の芸術家であった北大路魯山人の誕生日である3月23日、魯山人醤油を発売している。無農薬・無肥料道産の大豆と小麦に、昔の文献に見られる長崎・五島灘の塩のみを用い、添加物を一切魯山人の好みに合わせ、原料の配合は薄口。味は濃口、旨味はたまり醤油をのくほど。規格外の醤油はどんな素材も美味しくしてくれる。常

⑤ 丸新本家 [www.marushinhonke.com](http://www.marushinhonke.com)