

SPUR

創刊28周年記念号

11 シュプール
November
2017

<https://spur.hpplus.jp/>

高橋一生と
ルイ・ヴィトン



特別付録



EMEM6
メゾン マルジェラ
クリアポーチ

クワ13cm×ヨコ24cm

アフォーダブルな
秋服、見つけた

長澤まさみ×TOD'S
タイムレスなモード

すぐおけるオンナ
SPO 秋の美食祭り
鈴木明子&武田砂鉄
4回転の向こう側

永野芽郁と
あたらしいKYOTOガイド

Everything You Want

今、欲しい秋服すべて

朝、目覚めたくなる愛しのコート / モードな若草物語
ウォーミングアップ・ニット / アイコンで着るコーデロイ
ワンピースと午後のひととき / ナイトアウト・ワードローブ



ハーブと一緒に
バゲットにのせて
白ワインのお供に
高山 都さん



No. 7 ラ・ベル・イロワーズ／サバフィレ缶
(モデル、女優・高山 都さん)

「簡単な昼呑みのとき、白ワインのお供に。缶も可愛いので、キッチンに常備」。フランスの老舗缶詰工場の逸品。トマトはハーブをきかせて、マスタードは爽やかな酸味。サバフィレトマト仕立て&マスタードソース(2缶セット) ¥2,200 / PRELY ☎03-4405-6442 <https://prely.jp/>

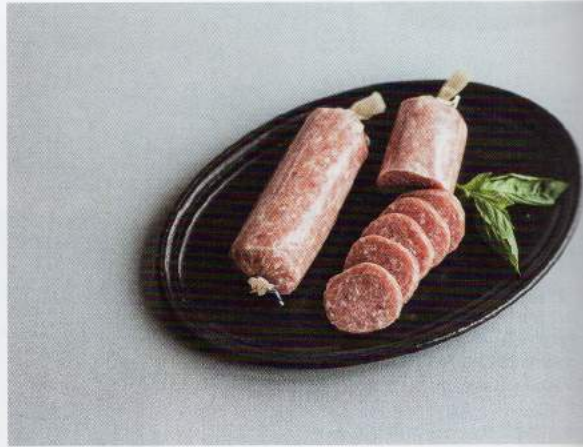
No. 4 FRESCA／青柳特製 鯛御飯
(編集1)

「土鍋のふたを開けた瞬間、鯛が現れてインパクト抜群！ 炊飯器でも美味しくいただけます。有名料亭「青柳」の看板メニュー「鯛御飯」を自宅で気軽に楽しむ。炊飯器や土鍋に合うように丸く焼かれた鯛、おだし、すだちがセットに。 ¥8,000 / FRESCA ☎03-3464-7337 <http://fresca.jp>



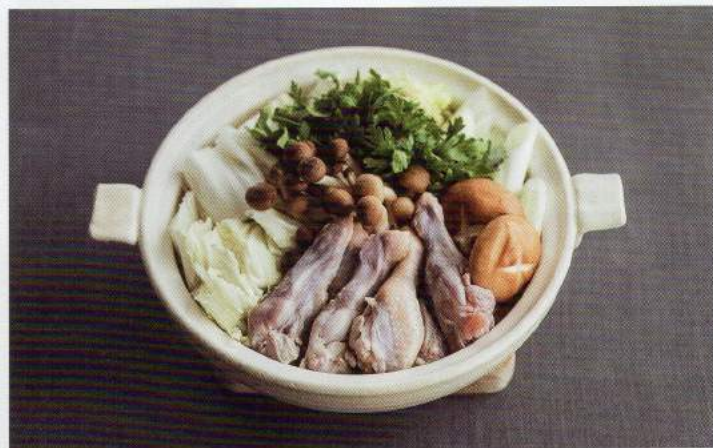
No. 8 倉崎海産／花瑠(オイル)&花星(オイスター)
(編集A)

瀬戸内海・宮島裏の自社養殖場で育てた牡蠣を焼き、しょうゆで味を調え、純生コーンオイルに漬けたもの。「広島空港でお土産に購入したのですが、衝撃のおいしさ。残ったオイルはパスタにもぜひ」。(200g) ¥1,650 / 倉崎海産 ☎082-823-0144 <http://www.kurasaki.co.jp/>



No. 5 へんじんもっこ／たまとろサラミ
(ヴェレダPR・栗田綾野さん)

新潟県の佐渡島で営む、本格的ドイツ製法によるハム・ソーセージ・サラミを製造する「へんじんもっこ」。新潟県産ポークを燻製せず、乳酸発酵させた柔らかいサラミ。「スライスして、相挽きコショウをふりかけておつまみに」。 ¥1,200 / へんじんもっこ ☎0259-22-2204 <https://www.rakuten.co.jp/mokko/>



No. 9 石黒農場SHOP／ほろほろ鳥鍋セット
(編集T)

食鳥の女王と評される「ほろほろ鳥」。その鳥から出るスープやコラーゲンは鍋ですべて楽しむのが一番！ 「とにかくスープがおいしい！」と編集Tも絶賛。(ほろほろ鳥ガラスープ500g×2袋、コラーゲンキューブ120g、鳥金油30g、手羽元10本) ¥3,500(税込) / 石黒農場 ☎0198-27-2521 <http://horohorochoco.com/>



桃のあまーい
香りは、女子会にも
ぴったりです!



No. 6 ましだや本店／鳳凰美田 完熟ももりキューブ
(料理、菓子研究家・若山曜子さん)

日本酒をベースにしたリキュールで生の桃がたっぷり入って、果実みや果汁がたっぷり。「まるで桃そのままという味わいのお酒。炭酸や牛乳で割るとおいしい。パーティでお酒の弱い方にも評判いいんです」。(1800ml) ¥2,800 / ましだや本店 ☎0282-62-0161 <http://mashidaya.co.jp>

No. 7 高山 都さん | たかやま みやこ ●モデル・女優。1982年、大阪府出身。走ることが好きで、フルマラソンは3時間41分で完走。料理の腕にも定評があり、WEBで連載を持っている。最新刊「高山都の美食 姿『したたかに』『自分らしく』過ごすコツ」発売中。