

祝・完全復活！

BRUTUS®

2017 2/1 特別定価 680円

帰ってきた！



日本一の



「お取り寄せ」



グランプリ。



松任谷正隆・秋元康・酒井順子・佐藤可士和、4人の審査員が
16ジャンル192品をすべて試食し、グランプリを決定。

最強のトースト／オリジナル・ターリー／ご当地調味料 etc.



お待ちせしました。お取り寄せグランプリが、約3年ぶりに帰ってきました。前回「最終案内」なんて銘打ちましたが、お取り寄せ黎明期から10年以上も力を蓄えてきた本誌です、よ、んな簡単に終わるわけがない。大方の予想通りの再結成。その証拠に、見てください、前ページからほとばしる四天王の気合を！

迎春！ 富士山から日の出のごとく餃子を、そして干物を天高く掲げ、賑々しく本誌2017年の幕開けを飾ってくれたのは、七福神ならぬ、お取り寄せ四天王。前回から約3年め度々、お取り寄せグランプリが帰ってきました。「あれっ!? たしか、前回、派手に『最終案内』とか、謳っていなかったっけ」って!? 「『最終案内』っていうのは、決定版みたいなもんだから。そう言いながら、すでにこの構想、練っていたけどね」と、シレッと云っているのは、編集長。「予感はありませんでしたけど、僕は」と、本日、スタジオいちばん乗りだした佐藤可士和さん。「復活するとは思ってましたが、でも、案外、早かった」と、おっとり笑顔で返すのは、紅一点の酒井順子さん。「僕は、いつでも待ってますよ」と、富士山の麓に広がるお取り寄せアイテムを前に、不敵な笑みを浮かべる秋元康さん。お取り寄せのことは、誰より四天王がいちばんよくわかっている。と、そんなところへ、「いや、でも、昨日は辛かった。焼きそばと鯖寿司とパイでしょ。あ、でも、今回、おいしいよ」と、準備万全、着替えを済ませて、臨戦態勢の松任谷正隆さんが戻ってきた。お取り寄せグランプリファンなら、すでにご承知の通り、松任谷さん、審査会までに、自ら商品を取り寄せて予習をするのである。今回も、ツアーとバッティングしたのもなんのその、楽屋にまで餃子やら焼きそばを持ち込んで、大わらわだったらしい。「また予習した? 崩さないねえ、そのスタンス」と秋元さんが言えば、松任谷さん、間髪入れずにこう返す。「そりゃそうですよ、僕の晴れ舞台ですから」

しかと受け止めますよ、松任谷さんの、その心意気! 審査するのは、各ジャンル12品ずつ、全16ジャンルにも及ぶ計192品。1ジャンルを1人のライターが担当。あまたあるアイテムの中から、四天王の舌を満足させるべく12品に絞り込むところから、レースは始まる。シーズン2は、このライター陣が、7名の新たなキャスティングを迎えて、パワーアップした。常日頃からレストラン取材を重ね、食に関する知識と情報は膨大な面々を招集。そのうえで、先輩ライターの助言を受けながら、シェフに、同業者に、聞き込みを重ねて、リサーチ。時に調べすぎて、そもそもパイの定義とはなんぞや、なんて、迷路にハマりながらも、それを乗り越え、自分の舌で確かめて、胸を張ってプレゼンできる12品、ラインナップしましたから。

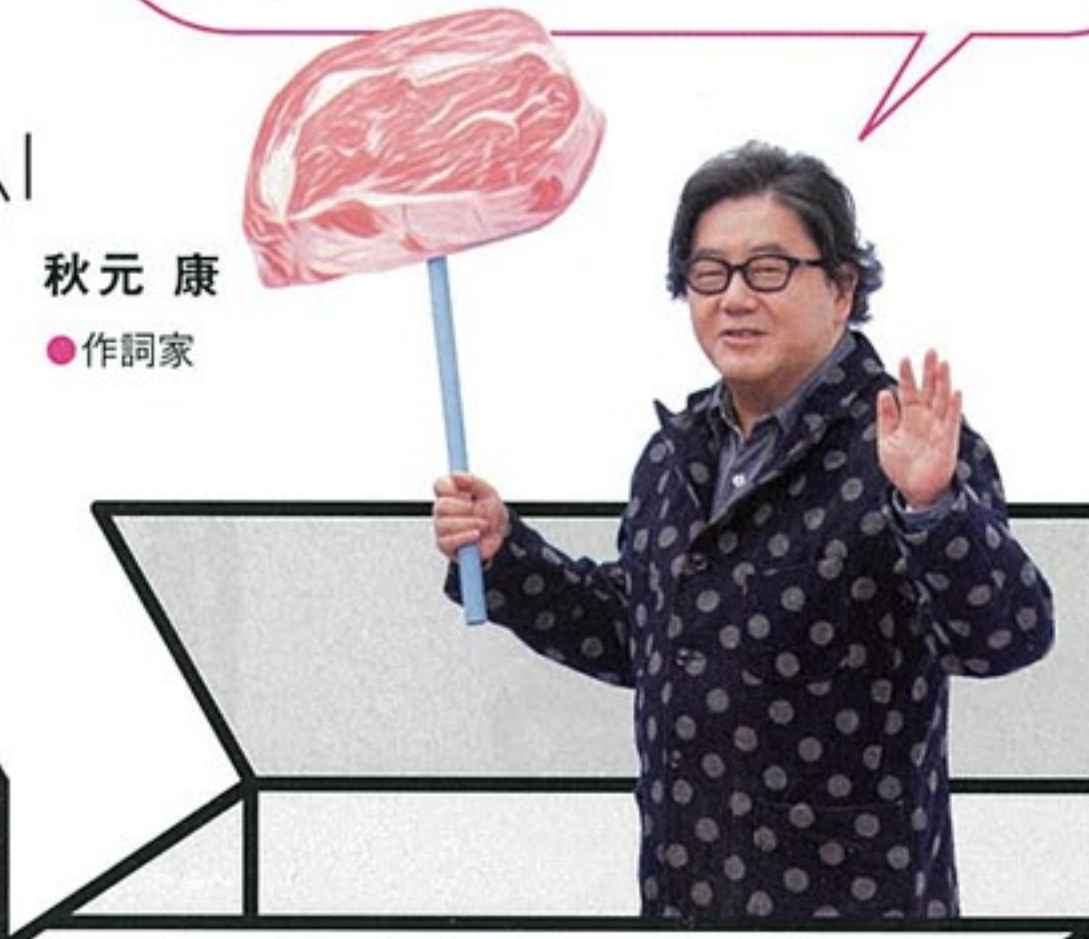
そして、迎えた審査会当日。すでにセミレギュラー化した肉焼き職人、銀座(マルディグラ)の和知徹さんに加え、新たに干物の焼き方として(新宿割烹 中嶋)の若手職人3人衆がスペシャルゲストで登場。富士山に負けじと、お祭り気分を盛り上げる。バックヤードに目をやれば、くだんのライターはもとより、調理スタッフ、スタイリストが、フォトグラファーが、4つのスタジオをまたいで、フル稼働。総勢50名は下らない。そのさま、圧巻である。すると、横で、編集長があっけな一言。「いまどき、お取り寄せ一つでこんなお祭り騒ぎするところ、ないよね。でもさ、一つくらいあってもいいでしょ、こんなアホなことする編集部」

おっと、そろそろ号砲が鳴るようです。四天王の皆さん、審査会場へどうぞ。あれっ、佐藤さん、どちらへ。「ラクな服に着替えようと思って」。佐藤さんも臨戦態勢。いよいよシーズン2、スタートです。その前に、まずは、ジャンルの説明をどうぞ。

お取り寄せグランプリ・シーズン2、開幕です！

お取り寄せ グランプリ 2017

お取り寄せには終わりがいいね！
いつも新しいなにかに出会える。



秋元 康
●作詞家

コメントもおそろかにできません。
僕の美学が問われますから。



松任谷 正隆
●音楽プロデューサー

その土地の風景や作り手の思いが、
伝わってくるものを選びます。



酒井 順子
●エッセイスト

王道も魅力ですが、やはり
新しく工夫されたものに惹かれます。



佐藤 可士和
●クリエイティブディレクター

酒井さんに、毎回のように指摘される「お子ちゃま口」の持ち主!? 「人の舌って、マザコンなんだよ。どこかで母親が作ったものと比較しながら選んでいると思う。だから、まったく食べたことのないものを選ぶのが、いちばん難しい」と言いつつ、チョイスは誰よりも速い。「それにしても、よくネタが尽きないね。お取り寄せには終わりがいいね!」

あきもと・やすし/現在はAKB48グループや坂道シリーズの総合プロデューサーとして、つとに有名。昨年4月から東京藝術大学客員教授に就任するなど、いつ寝ているのか……。活躍の場は多岐に。

予習・復習はもとより、それぞれのジャンルに一つ一つテーマを決めて臨む姿勢を、崩さない。審査シートにメモされた味の表現も、色気があって、時に音楽的。「それはそうですよ、ここは僕の美学が問われるところですから」。お取り寄せは「僕の人生そのもの。今回も、65年の食生活で気づかなかった発見があって、すごくしみじみしました」。

まつとうや・まさたか/自身の音楽遍歴を赤裸々に語った著書『僕の音楽キャリア全部話します』(新潮社)がヒット中。自他ともに認める車好きで、モータージャーナリストとしての仕事も多々。

「朝ご飯はちゃんと食べましたよ。だって、お腹すいちゃうじゃない」。朝から何も食べずに参戦する男性陣を尻目に、マイペースを貫く紅一点。グランプリのチョイスでも「きっと、誰も選んでないでしょうけれど」と、男性陣にはない、独自のチョイスをすること多々。「その土地の風景や、作り手の方の思いが伝わってくるものが、好きです」

さかい・じゅんこ/代表作『負け犬の遠吠え』(講談社)はじめ、女性の生き方を綴ったエッセイが人気。池澤夏樹個人編集『日本文学全集7』(河出書房新社)では、枕草子を現代語訳。

初参加のグランプリで食べすぎて腹痛に見舞われたのも、いまや昔。今回は、試食に備えて、ラクな服装に着替えるまでに。夫人が、かなりのお取り寄せ好き。この取材が大事な情報源とあって、俄然、気合が入る。「僕が好きなのは、やっぱり新しく工夫されたもの。もういい加減ないだろうと思って、そういうものに会えるので、毎回刺激になります」

さとう・かしわ/幼稚園や病院、ミュージアムのプロデュースから、ブランディングまで、クライアントは数知れず。手がけた作品を目にしない日はない。慶應義塾大学特別招聘教授の肩書も。

では、栄えある
お取り寄せ16ジャンルを発表！

106 山形 **酒 1 佐 3** **GP**

特選 塩納豆

加藤敬太郎商店
340円 (1袋/120g)



まろやかさに恍惚。庄内の越冬食の最高峰。

- 1788年創業、山形随一の老舗納豆専門店。
- 庄内地区だけに伝わる保存食「塩納豆」。
- 造り酒屋から嫁いだ5代目が甘酒を、さらに6代目が昆布を加え、独自の味を完成。
- 「特選」は県産大豆と「海の手」の塩で作る極上版。上品な旨味が日本酒を呼ぶ。

⇒ ☎0234・31・1255 Fax0234・31・1251 20日 冷蔵

山形県酒田市十里塚字村東山北73-3。10時～17時。土曜・日曜・祝日休。
[支払] 代引、銀行振込。

107 山形 **秋 2 酒 2** **GP**

みそまめ

菅原加工所
310円 (1箱)



山形・置賜地区に伝わる絶品の「祖母の味」。

- 孫娘と祖母が伝統の味を作る小さな工房。
- 「みそまめ」は自家製味噌に白ゴマ、干しエビを加え、揚げた大豆に絡めた人気商品。
- 大豆は作り手の菅原家で五十余年栽培する在来種を使用。噛めば旨味が花開く！
- 豆と味噌の滋味溢れる感動のおいしさ。

⇒ ☎&Fax0238・57・2131 60日 常温

山形県東置賜郡高畠町大字福沢805-2。10時～18時。土曜・日曜・祝日休。
[支払] 銀行振込。

108 香川 **秋 1**

香川県産しょうゆ豆

黒川加工食品
540円 (1袋)



地元産を極めた、真正正銘の醤油豆。

- 炒った空豆を醤油味のタレに漬け込んだ、讃岐地方の郷土食「醤油豆」。
- その代表的メーカーが作る数量限定の逸品。
- 生産量の少ない香川県産空豆を使用。味つけは県産醤油と本唐辛子、三温糖のみ。
- 福々しい豆と澄んだ後味。別次元のウマさ。

⇒ ☎0120・19・0367 Fax087・889・0358 http://www.kurokawashoyumame.com 180日 常温

香川県高松市出作町428-2。電話注文は9時～17時。土曜・日曜・祝日休。
[支払] 代引、郵便振替。

103 新潟

手づくり まめてん

大橋食品製造所
410円 (1袋/130g)



大豆の香りを噛み締める新潟の郷土の味。

- うるち米の生地に大豆を練り込み揚げた、新潟っ子が愛する郷土菓子「豆天」。
- 半世紀にわたり豆天一筋の店主は職人の鑑。
- 他店との違いは材料へのこだわり。新潟県産大豆、海塩、揚げ油は米油100%使用。
- ビールに合わせザクザク噛み締りたい。

⇒ ☎025・375・2211 Fax025・375・1711 90日 常温

新潟県新潟市西蒲区小吉1307。8時～17時。土曜・日曜・祝日休。
[支払] 郵便振替。

104 東京 **松 1**

七味豆

やげん堀
378円 (1袋/100g)



辛い、けどウマイ。七味専門店の隠れた傑作。

- 1625年日本橋薬研堀町で創業の専門店。
- 390年前に初代が七味唐辛子を考案し、10代目の現当主も調合販売を真摯に続ける。
- 当店唯一の豆菓子「七味豆」は自社製品の「大辛」をサクサクの空豆に絡めた逸品。
- 鮮烈かつキレのある辛さこそ老舗の風格。

⇒ ☎03・3626・7716 http://yagenbori.jp 4ヵ月 常温

◎本社/東京都墨田区東駒形2-8-3。10時～17時。土曜・日曜・祝日休。実店舗は浅草に2軒あり。[支払] 代引。クレジットカード (ネット注文のみ)。

105 広島

いわし豆

豆徳
308円 (1袋/80g)



瀬戸内の海の恵みが香るユニークなおいしさ。

- 1869年創業、広島は福山の豆菓子専門店。
- 「竹炭豆」をはじめ個性的なヒット作多数。
- 中でもこれは丸ごとすりつぶしたカタクテイワシの粉でピーナッツを包んだ逸品。
- 噛めばイワシの風味がじんわり広がり、ビールやハイボールとの連飲が止まらない。

⇒ ☎0120・22・4139 Fax084・922・2714 http://www.mametoku.co.jp 60日 常温

広島県福山市胡町4-21。9時30分～17時30分。土曜・日曜・祝日休。
[支払] 代引、クレジットカード。郵便振替、コンビニ決済 (2回目以降の注文のみ)

100 東京 **松 3**

ベーコンスモークドナッツ

グルーヴィナッツ
1,620円 (1袋/170g)



重厚な燻香に酔いしれる、酒を呼ぶナッツ。

- ナッツのある生活を提案する人気専門店。
- 自家製ベーコンとクルミ、アーモンド、カシュー、マカダミアを炭火で燻した代表作。
- 桜チップにピート (泥炭) を加えスモーク。重厚な香りがナッツを包む大人の味わい。
- ビールは当然、スコッチも合うほど合う。

⇒ ☎03・6451・2253 http://groovynuts.jp 30日 常温

◎中目黒店/東京都目黒区東山1-1-5 東山ATビル102。11時～20時。無休 (年末年始休)。
[支払] 代引、銀行振込、クレジットカード。

101 鹿児島 **酒 3**

みそ豆

太良製菓
525円 (1袋/300g)



これぞ理想の味、「みそビー」のあるべき姿。

- 徳之島産の大粒ピーナッツの甘味を堪能。
- 特産物を生かす徳之島の製菓会社の看板。
- 味の決め手は鹿児島市の味噌醸造会社に特注する徳之島産黒麹入りの味噌ペースト。
- だからミネラル感ある柔らかな甘辛加減に。
- 懐かしく滋味深い、普遍のみそビーの味。

⇒ ☎0997・84・9551 http://www3.synapse.ne.jp/tara/ 150日 常温

鹿児島県大島郡徳之島町金見506 ☎0997・84・9208。8時～19時。無休。
[支払] 代引。

102 岐阜

手巻納豆あられ

あられ 松福
1,512円 (1缶)



歯応えも楽しい手巻き寿司型の納豆あられ。

- 誕生から約30年。岐阜のあられ専門店がユニークな形とともに長く愛される代表作。
- 有明産の上質な焼き海苔を手作業で巻く。
- バリバリの海苔の中はひき割りの乾燥納豆。
- 納豆の心地よいサクサク感の秘密は細かく砕いたあられ。これぞ専門店の知恵と技。

⇒ ☎0120・88・7531 http://www.matsufuku.co.jp 90日 常温

◎工場直売店/岐阜県岐阜市中西5-64。9時～18時。無休 (1月1日・2日を除く)。
[支払] 代引、クレジットカード、銀行振込など。

097 東京 **佐 1**

塩豆

但元いり豆本店
440円 (2合)



創業100年の専門店が伝える王道の塩豆。

- 1916年創業。亀戸天神通りに店を構え、今も升で量り売りする「炒り豆」の専門店。
- 看板の一つ「塩豆」は、エンドウ豆に塩とフノリ、牡蠣殻粉をまぶした伝統の味。
- 豆の歯応えと程よい塩味でビールが進む。
- 半世紀変わらない紙袋も風情あり。

⇒ ☎03・3681・1520 1ヵ月 常温

東京都江東区亀戸2-45-5。10時30分～20時。木曜休。
[支払] 銀行振込、現金書留。

098 愛知 **秋 3 佐 2**

八丁味噌カシュー

豆匠 豆腐
432円 (1袋/65g)



八丁味噌の甘辛加減とカリカリ食感が絶妙！

- 創業1939年、尾張名古屋の老舗豆菓子店。
- もち米粉をまぶして焼いたカシューナッツに愛知特産の八丁味噌を絡めたヒット作。
- ポイントはおもち米粉に配合した白ゴマ。カリッと炒ったカシューをより香ばしくする。
- 伊勢志摩サミットでも配布された名品。

⇒ ☎052・571・4057 http://www.rakuten.co.jp/mamefuku/ 90日 常温

◎本店/愛知県名古屋市中区新道2-14-10。9時～18時。無休 (元日を除く)。
http://www.mamefuku.co.jp [支払] 代引、銀行振込、クレジットカード。

099 東京 **松 2**

塩トリュフ&ブラックペッパー

フェヴ自由が丘
650円 (1袋/55g)



ピリ辛の後に黒トリュフが香る贅沢さ。

- 辻口博啓パティシエの豆スイーツブランド。
- マカダミアナッツをイタリア産黒トリュフと黒コショウを纏った生地でコーティング。
- さらに「落花生×黒胡椒」をプラス。
- トリュフの芳醇な香りはワインと好相性。
- アクセントのトマトチップスも心こく。

⇒ ☎0120・082・312 http://feve-jiyugaoka.jp 30日 常温

◎10時～12時、13時～17時。土曜・日曜・祝日休。(本店/東京都目黒区自由が丘1-29-14 ☎03・6421・4825) [支払] 代引、クレジットカード、コンビニ決済。