

Richesse

リシェス

ラグジュアリーを極めたハイライフマガジン
FG MOOK

No.

21

FALL
ISSUE



Magazine Cloud
電子版でも読めます

麗しき母娘の肖像

後藤久美子さん ×
エレナ アレジ 後藤さん

FASHION

週末の装い、オータム・リラックス

ACCESSORIES

バッグに宿るアートスピリッツ

JEWELRY

豊穡のハイジュエリー

BEAUTY

漢方で美くなる

TRAVEL

実りの大地、十勝へ

GOURMET

和栗スイーツ・アラカルト

INTERVIEW

安藤忠雄の挑戦

Wonders of Venice

誰もが魔法にかかる、ロマンティックな旅

夢みるヴェネツィア

坂東玉三郎さん、思い出の名所を訪ねて / 富裕層が集う、ビエンナーレの魅力

伝説を体験する最旬アドレス / クラフツマンシップが生み出す名品リスト

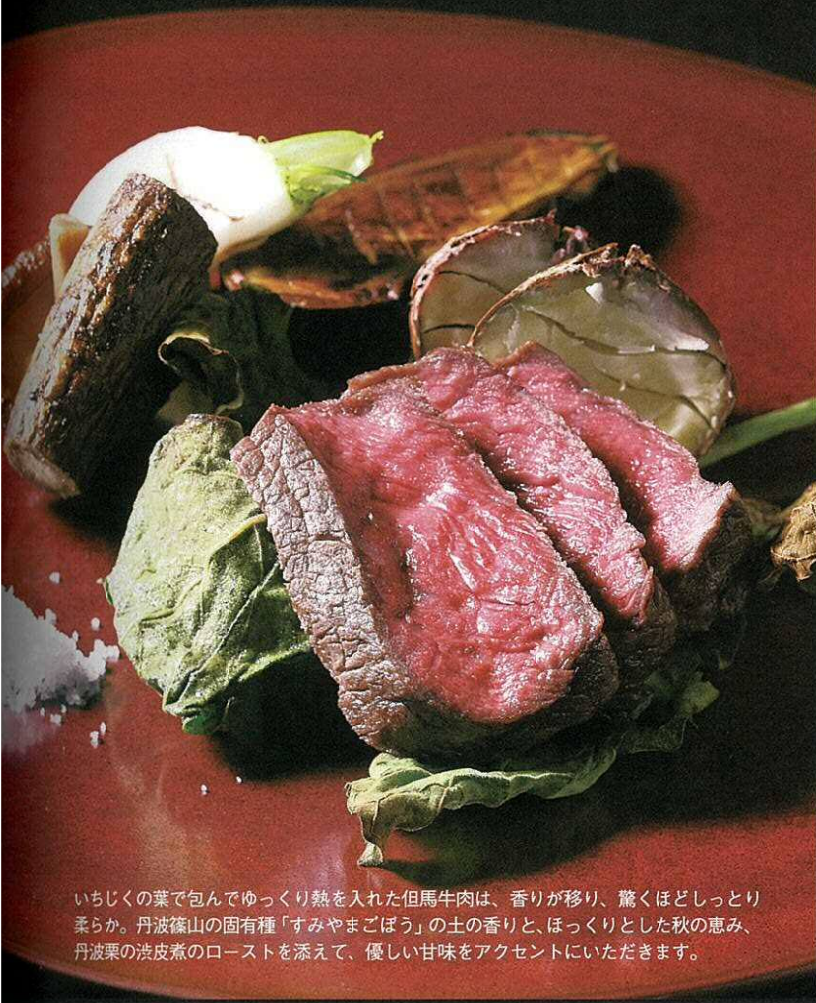
名家マダムが語る、ヴェネツィアの未来

TANBA-SASAYAMA

栗の名産地で出会う鄙の洗練・丹波篠山

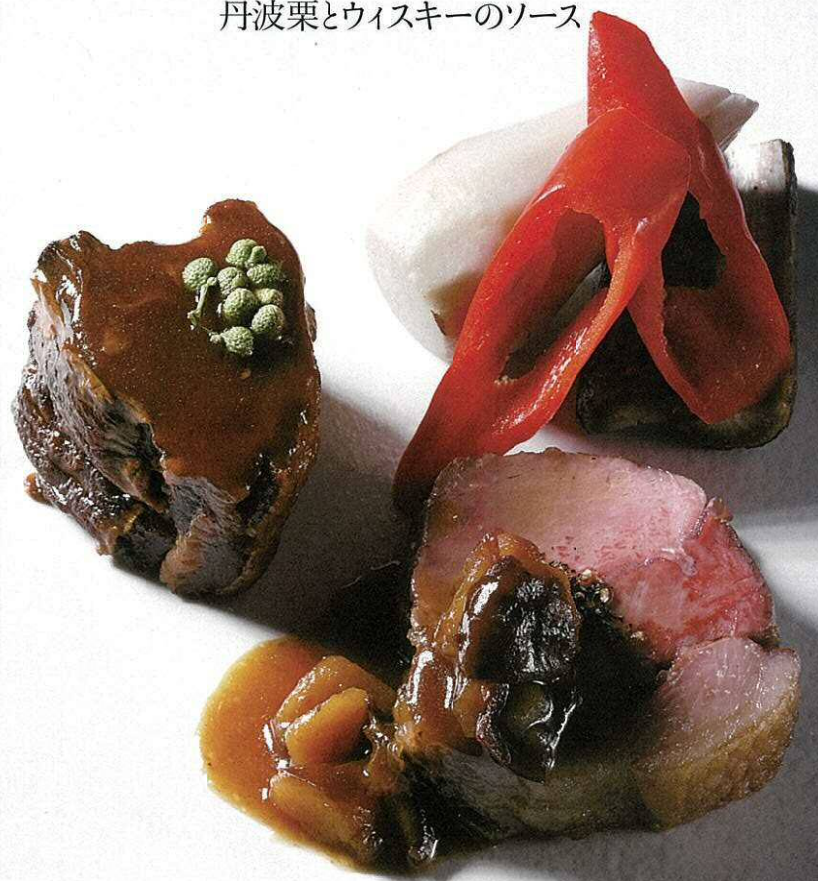
古くは交通の要として栄えた城下町、丹波篠山。育まれた豊かな文化が
時が止まったかのように残る、鄙びた街並みが旅情をそそります。そんな風情を丸ごと
楽しめる篠山城下町ホテルNIPPONIAで、野趣に富んだ洗練の時を過ごして。

いちじくの葉で包んだ但馬牛のロースト、
丹波栗の渋皮煮、すみやまごぼう添え



いちじくの葉で包んでゆっくり熱を入れた但馬牛肉は、香りが移り、驚くほどしっとり
柔らか。丹波篠山の固有種「すみやまごぼう」の土の香りと、ほっくりとした秋の恵み、
丹波栗の渋皮煮のローストを添えて、優しい甘味をアクセントにいただきます。

イノシシ肩肉のローストとバラ肉の煮込み
丹波栗とウイスキーのソース



丹波といえば、ぼたん鍋が名物であるように、イノシシが名産なのはよく知られるところ。
ハンターが撃ったイノシシの、肩肉はローストに、バラ肉はこっくりと煮込んで。イノシ
シのフォンを煮詰め、好物である栗を加え、ウイスキーで風味をつけたソースが絶妙。

篠山城下町ホテル NIPPONIA

〔 SASAYAMA JOUKAMACHI HOTEL NIPPONIA 〕

Data

街並みに点在する4つの民家や蔵を改装して
宿泊施設に。どこに泊まるかで料金なども異なる。
●兵庫県篠山市西町25ONAE棟 tel.079-555-6032
1泊2食付き1室 ¥25,000～

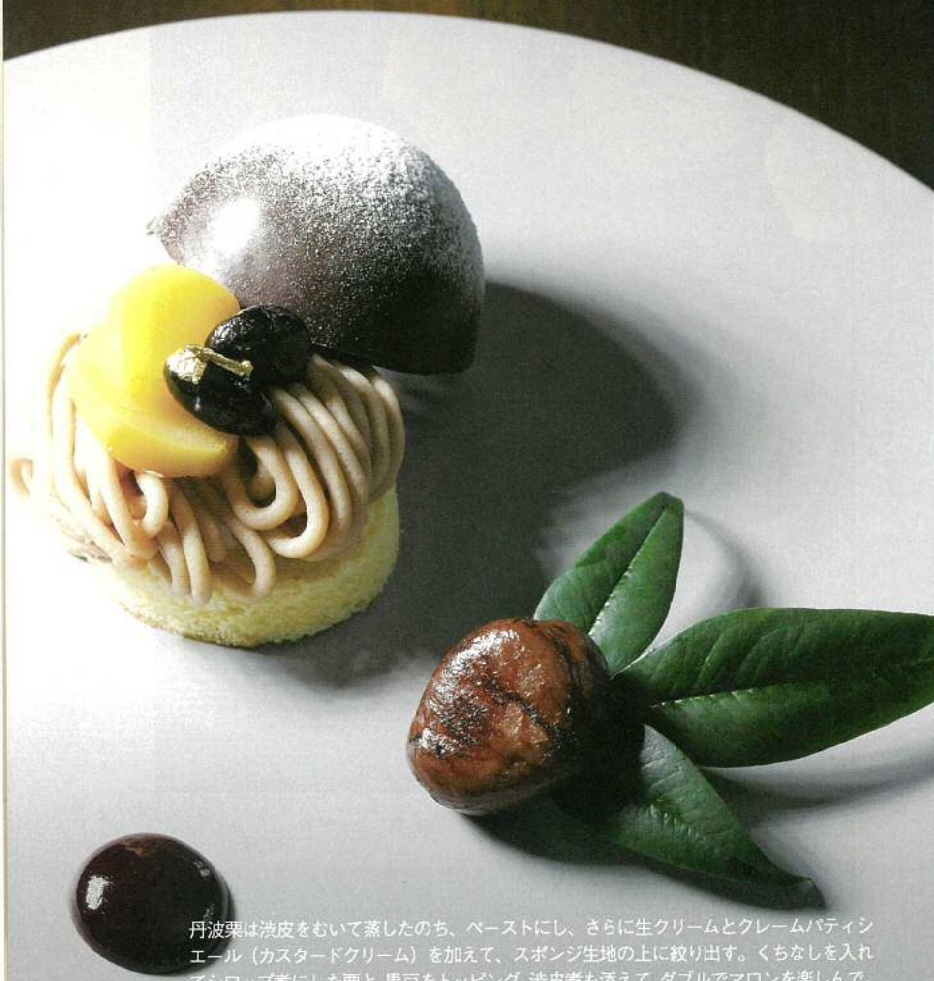


山の恵みと豊かな時間を
楽しむ、街並みホテル

篠山城の城跡を中心に江戸の昔をしのぼせる街並を、丸ごとホテルに、というコンセプトで2015年にオープンした「篠山城下町ホテル NIPPONIA」。町中に点在する古民家や蔵4軒を、それぞれ客室にリノベーション。メインとなる館にはレストランが備わり、丹波発のフレンチがいただけます。丹波篠山といえ、筍、松茸、栗、黒豆なんでも日本一のもので採れる、別格のテロワールを誇るエリア。どの季節も魅力的ですが、秋は、丹波篠山らしい、山の恵みが結実します。

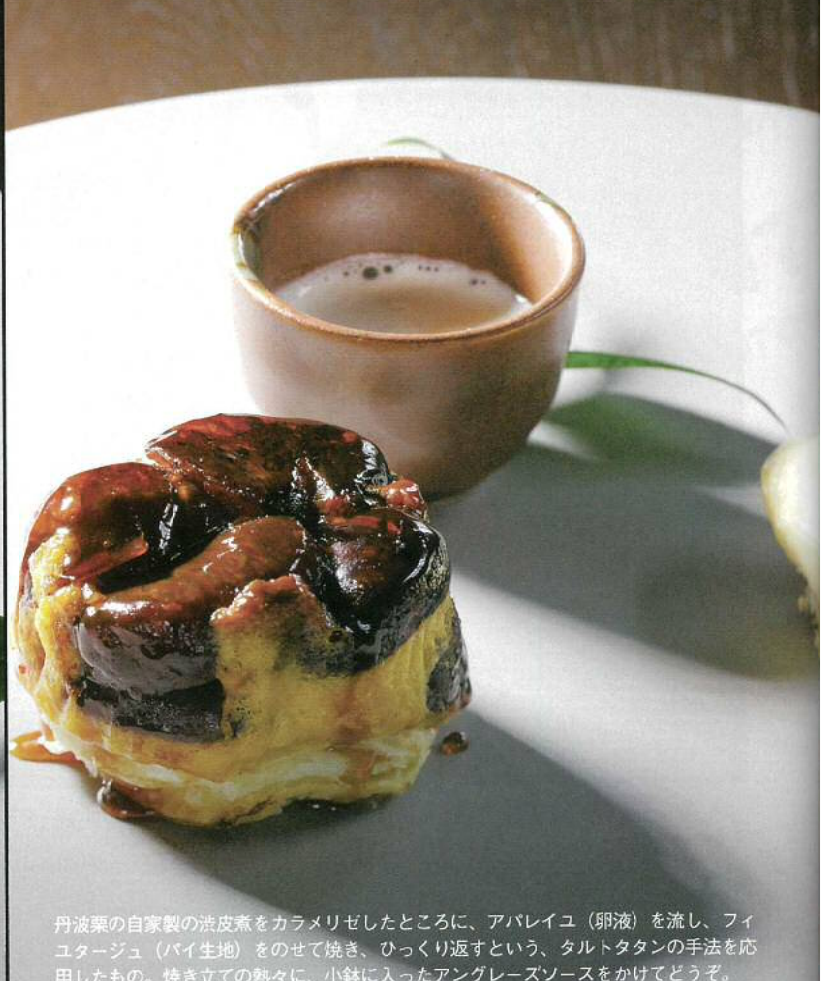
地元の農家から届いたばかりの栗や枝豆、名人のとるきのこ、そして、11月の半ばになれば、冬を前にほどよく脂肪を蓄えたジビエがご馳走に。大好物の栗を付け合わせやソースに使った、山の幸づくしの皿が、NIPPONIAに宿泊する何よりの楽しみです。地元産だから使うのではなく、美味しいものを探すとあたりまえのように地元のものに行き着いたという、フランスで数十年前から実践されてきた「キュイジーヌ・レジオナル」(地域に密着した素材を使った料理)のスピリットが息づいています。昼間は街を散策し、古道具やを回ったり、この時期だけしか出会えない栗のお菓子を買い求めるのも楽しみ。何ものにも縛られない、豊かな時間を過ごしてください。

丹波栗のモンブラン



丹波栗は渋皮をむいて蒸したのち、ペーストにし、さらに生クリームとクレームパティシエール(カスタードクリーム)を加えて、スポンジ生地の上に絞り出す。くちなしを入れてシロップ煮にした栗と、黒豆をトッピング。渋皮煮も添えて、ダブルでマロンを楽しんで。

栗のタルト・ランベルセ ソースアングレース添え



丹波栗の自家製の渋皮煮をカラメリゼしたところに、アパレイユ(卵液)を流し、フィユタージュ(パイ生地)をのせて焼き、ひっくり返すという、タルトタタンの手法を応用したもの。焼き立ての熱々に、小鉢に入ったアングレースソースをかけてどうぞ。

絶品「丹波栗」スイーツ



Data

「雪岡市郎兵衛洋菓子舗」のモンブラン

Hikonobu Ise

見るからにふわふわの「丹波栗のモンブラン」は、丹波篠山一番の洋菓子店の名物。欧州産の栗に比べて香りも味も穏やかな和栗の特徴を生かしたいと、生クリームの上に、丹波栗に和三盆を合わせたペーストを、目の細かい馬毛のこし器でふわっと濾してかけただけのシンプルな仕立て。1個 ¥540(10月~12月) ●tel.079-558-7686



Data

「あくさや」の栗餅

Akusaya

春日神社のお祭りにちなんで白緒正しいお菓子。丹波栗の皮をむいて蒸し、つぶしてあんにした中にお餅を入れて丸めた素朴なお菓子。栗が旬の9月終わり~11月頭はこのお菓子しか作れないというほどの手のかかる逸品。早生から晩秋まで栗の品種によって味が変化していきます。1個 ¥200(9月末~11月頭) ●tel.079-552-0093