

Farmer's Market in Chigasaki



【有機味噌とトマトのペンネアラビアータ】

自然栽培みそ 未来
(マルカワみそ)
自然栽培の原料で
年に1回寒の時期に仕
込んだ限定の甘口み
そ。



有機 ペンネ
(アルチェネロ)
1978年イタリアで創業。
オーガニック食品の先
駆メーカー。有機JAS、
EU有機認定商品



有機栽培のトマトと
ニンニク、長ネギを使用



【ASC認証 スモークサーモンと平飼い卵のキッシュ】



ASC認証
アトランティックサーモン
スモーク(AEON)
抗生物質不使用の飼料、
環境に配慮した養殖を推
進するASC(水産養殖管
理協議会)の基準をクリ
アしている。



昔たまご
(館ヶ森アーク牧場)
有精卵・抗生物質不使
用・遺伝子組みかえで
ない飼料・放し飼い



中沢フレッシュクリーム
35%(中沢乳業)
無添加



よつ葉北海道十勝100
3種のチーズ(よつ葉)
セルロース不使用



発酵バター入り
パイシート(オーマイ)
北海道産小麦の
小麦粉を50%使用

有機栽培の
ハウレンソウと長ネギ使用



マギー
化学調味料無添加
コンソメ(ネスレ日本)
化学調味料無添加



【MSC認証 タラコのクリームと 青森産黒ニンニクのバーニャカウダサラダ】

MSC認証
たらこ 切子(AEON)
MSC(海洋管理協議会)の基準に認証された、持続可能で適切に管理された漁場で獲られた水産物。



青森産黒ニンニク
有機のニンニクを高温、高湿の環境に3~4週間置くことで自然熟成させたもの。



有機栽培の大根・ニンジン
ジャガイモなどを使用

松田のマヨネーズ
辛口(ななくさの郷)
遺伝子組換えでない食用なたね油使用。



アンチョビ オーガニックオリーブ漬け
(Di Lucia)
アマルフィの対岸の港町で獲れた新鮮なイワシを国立公園内の工場で作業で処理。有機EXVオリーブ油に漬け熟成。



【皮ごと里芋のクミン風味】

有機クミンパウダー
(エヌ・ハーベスト)
インド産
有機JIS認証



シチリア島 天然海塩 モチア
サーレ インテグラレ
フィーノ(ソサルト)
シチリア・トラパニで昔ながらの手法を用い、塩を作り続けている「ソサルト」社。無精製のまま、天日で干しただけの天然海塩。



有機栽培の里芋使用

【皮ごとレンコンの黒コショウ炒め】

有機栽培のレンコン使用

有機ブラックペッパー
粗挽き
(エヌ・ハーベスト)
スリランカ産
有機JIS認証



シチリア島 天然海塩
モチア サーレ インテ
グラレ フィーノ
(ソサルト)



【皮ごとサツマイモのチップス】

有機栽培のサツマイモ使用

オーサワの国内産
なたねサラダ油
(オーサワ)
国内産のなたね(遺伝
子組み換えでない)だ
けを使用したサラダ油。



シチリア島 天然海塩
モチア サーレ インテ
グラレ フィーノ
(ソサルト)



【無農薬米と自家製ドライトマトのおにぎり】

有機栽培のトマトと小松菜を使用



無農薬米コシヒカリ
白米(新潟グルメ街道)
苗を育てる段階から
刈り入れまで殺虫剤
不使用。アイガモ農法で
除草・害虫駆除を行なった
安心・安全の新潟米。
新潟産コシヒカリ
3大銘柄のひとつ
岩船産コシヒカリ。



有機EXVオリーブ油
(バッタ)
ウンブリア州DOP認定。
コールドプレス製法で
搾油している。



有機オレガノパウダー
(エヌ・ハーベスト)
トルコ産
有機JIS認証



シチリア島 天然海塩
モチア サーレ インテ
グラレ フィーノ
(ソサルト)

【大根と人参の自家製ピクルス】

有機栽培の大根とニンジン、ニンニクを使用



純米富士酢
(飯尾醸造)
京都・丹後の無農薬米
と伏流水で作った純米
酢。明治26年創業より
変わらぬ製法。



シチリア島 天然海塩
モチア サーレ インテ
グラレ フィーノ
(ソサルト)



喜界島さとうきび粗糖
(ナチュラルハウス)
隆起珊瑚礁の土地で
作られたサトウキビか
ら作る砂糖。弱アルカ
リ性でミネラルが多い。



有機ブラックペッパー
ホール
(エヌ・ハーベスト)
スリランカ産
有機JIS認証



有機ローレル リーフ
(エヌ・ハーベスト)
トルコ産
有機JIS認証



感動の純日本産
神出雲
鷹の爪唐がらし
(中村食品産業)
島根産

【手羽先揚げの食べ比べ】

抗生物質・合成抗菌剤不使用鶏と一般の国産鶏を使用

トップバリュ グリーンアイ
純輝鶏 手羽さき(青森県産)(AEON)
抗生物質・合成抗菌剤不使用の飼料で育てられた国産鶏。



オーサワの国内産
なたねサラダ油
(オーサワ)



有機三州味噌 有機本格仕込み
(角谷文治郎本店)
100年を超えるみりん造り専門の蔵元。
すべての原料が自然環境の循環を考慮した
有機自然農法で栽培されている。

有機いりごま黒・白
(みたけ食品工業)
有機JIS認証



有機杉樽しょうゆ 濃口
(マルシマ)
有機大豆、有機小麦、
天日塩を使用して
長期間熟成させた
濃口醤油。



トップバリュ グリーンアイ
オーガニック ハチミツ
(AEON)
アメリカUSDAオーガニック
認証を取得したハチミツ。

片栗粉
(ナチュラルハウス)
北海道産馬鈴薯
100%使用



佐々木麻子(ささきあさこ) Food Artist・文筆家

1975年横浜生まれ、茅ヶ崎育ち。

1998年法政大学文学部日本文学科在学中に赤堀料理学園フードコーディネーター科を卒業。

1999年大学卒業後、編集プロダクション、広告制作会社などを経て、
2002年編集・ライターとして独立。

仕事の傍ら、2006年ジュニア野菜ソムリエを取得し、
横浜のアートスペース「BankART」でイベント店舗「Asako's Bar」を営業するなど
食の世界へ携わるように。

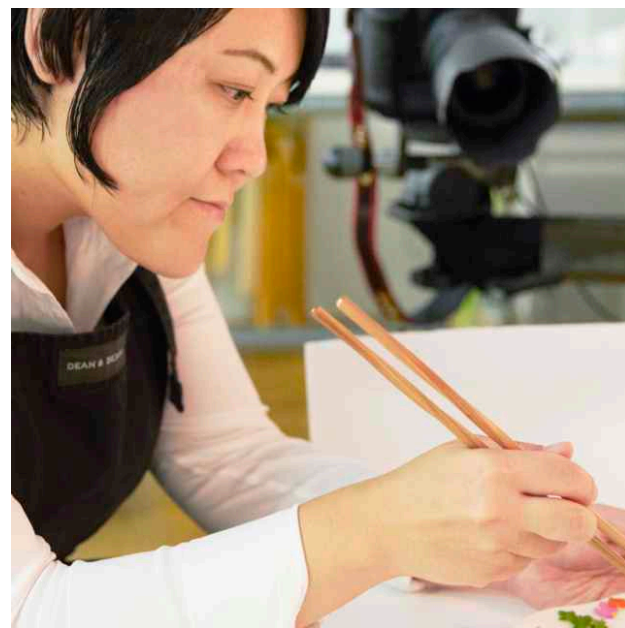
2009年著者本を2冊(エイ出版社「作りおき ストックおかず」、
宝島社「レトルト食堂」(共著))出版し、2年間渡英。

ロンドン郊外の公立カレッジ「Redbridge College」のシェフコースに通いながら、
現地のミシュランレストラン(高級懐石 ※当時1ツ星、現・2ツ星)や
ベジタブルカフェの厨房を経験する。

帰国後も2013年イタリア・ボローニャの料理学校「CULTURA ITALIANA Bologna Cusina」に短期留学、
2015～2016年「フランス料理文化センター」主催のフランス料理基礎コースを受講するなど研鑽を積むほか、
Food Artistとして、2011年韓国「Seoul Art Space Guemchon」、2013年マレーシア「Parking Project」で文化交流、
2014年国際交流基金の招聘でマレーシア「ペナン州立博物館」でワークショップを行なうなど、海外での活動も広がっている。

また渡欧期間を含む2009年から現在まで、欧州・アジアを中心に100都市以上で食探訪を続けているため、
和食を中心に、外国料理のメソッドを取り入れたレシピ開発が得意。

現在は、広告や雑誌のライティング、レシピ作成、フードスタイリングなどを担当。
2011年からは「Conceptual Eat」をテーマに展覧会のケータリング料理などに携わっている。



問い合わせ先: asataro@ziasworks.com
<https://asakosasaki.amebaownd.com/>