



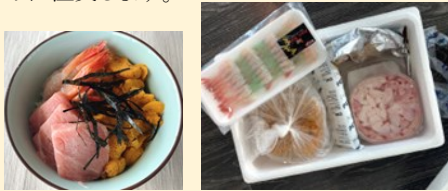
第9回 おとりよせ in America

アメリカ滞在中にご当地グルメを堪能したい！とお考えの方。日本ではコロナ禍がお取り寄せブームに拍車を掛けましたが、実はアメリカでもお取り寄せが可能なお店はあります。本稿ではおうちにいながら有名店やご当地グルメを楽しめるとおきの食材をご紹介します。（編集部）

絶品ウニで有名なシーフードのお取り寄せ「ISF Trading」

日本人なら定期的に食べたくなるお刺身やお寿司。日本では北海道からお取り寄せをするように、ここ米国ではメイン州から [ISF Trading](#) の通販で新鮮なシーフードを購入することができます。トロやホタテ、エビやイカ、特に美味しいウニは多めに注文します。

そんな魚介類を使った贅沢な自家製海鮮丼は最高に美味しいです。シーフードの他にマツタケもお勧めです。



おいしい洋ナシやギフトに「Harry & David」

[Harry & David](#) はアメリカでどなたかにギフトを贈る時に大変重宝します。もちろん時には自分のご褒美にも。中でもPearはおすすめです。日本でいう洋ナシはスプーンですくって食べられるほどジューシーでおいしいです。またいろいろな用途や価格帯のTOWER GIFTもあるのでアメリカ人に贈るのもおすすめです。



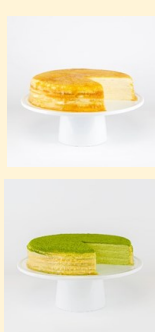
優れたヨーロッパの食材をご家庭で「The French Farm」

フランス人のオーナーがヒューストンに移住し、最初は自分が欲しかったグルメ食材やキッチン用品を趣味レベルで個人輸入したのが [The French Farm](#) の始まりだそうです。なかでもお勧めなのが、少しおしゃれな食材、Bruschetta With Eggplant & Red Pepper。イタリア料理の前菜でもあるブリスケットターは焼いたバゲットに、ニンニク、オリーブオイルなどで味を付けトッピングします。こちらの商品はバゲットは勿論、クラッカーにそのまま乗せるだけで美味しいカナッペができあがります。



贅沢スイーツ「Lady Mのミルクレープ」

[LADY M](#) は、日本発祥のミルクレープを世界に広めたNYの高級ケーキショップで、全米国内でお取り寄せが可能。定番もちもちミルクレープは、甘さ控えめで繊細な仕上がります。店舗は、ブティック風でまるでジュエリーショップのように美しく魅力的。2004年に1号店がNYにオープン、今や世界に37店舗展開するグローバルブランドへと成長しています。ヒューストンのギャラリアには、現在、ポップアップ店をオープンしていますが、夏もしくは秋頃には常設の店舗を開店する予定だそうですので、こちらもぜひお試しください。



テキサスのナッツと言えば「Sweet Taste of Texas」

テキサスはピーカンナッツの主産地となっているということもあり、州木はピーカンです。そのためか、色々なお料理やお菓子にも、ピーカンナッツがよく使われます。なかでも人気なのがグレイズやチョコ等かけたナッツで、テキサス風にデザインされた容器に入ったピーカンナッツを人気のお店 [Sweet Taste of Texas](#) で購入し、日本へのお土産として持って帰られた方も多いのではないのでしょうか。お店は一見倉庫のようで、営業時間は平日の9時から17時まで、週末は営業していません。もちろん、お店に行き試食をしてから購入することもできますが、通販でお取り寄せするとさらに便利です。



日本食にも合うカリフォルニアワイン「Noria」

[NORIA](#) ワインは日本食に合わせる事のできるカリフォルニアワインを造ることをコンセプトとし、日本人ワインメーカーの中村倫久氏が2010年より生産を開始しました。ワイン生産地域は世界に限りなく存在しますがカリフォルニアほど気候に恵まれ、様々な土壌から多数のスタイルのワインを生み出すことのできる地域は他に類を見ません。結果、ピノノワール、シャルドネ、そしてソービニオンブランといったNORIAのそれぞれのワインは、最も繊細なワインを造り出すことのできる厳選された畑より単一畑ワインとして生産されています。



アメリカと言えばお肉?!「OMAHA STEAKS」

全米で一番有名なステーキ用牛肉通販サイトを持つ [OMAHA STEAK](#) は、1917年創業の老舗。なかでもお勧めなのがFiletで、セールの際に買うと意外にお得。好きな組み合わせを自分で選べるセットもあるし、ギフトとしても人気です。ヒューストンでは、MemorialのTown & Country Villageにお店があります。

