

STORY

ヘアスタイルとサロン変えて、
見た目年齢3歳だけ若返り、を狙います

40代でたぶん史上初!
髪悩み別、HAIRオーダーカタログ

STORYスタイリスト軍団が、
「モッタイナイ、読者さんと純名里沙さんを大改造!

迷える心を断シヤリ!
お洒落な私が戻ってきた!!

大特集

「妄想ショッピング」すれば、衝動買いとも
無駄買いとも無縁です

「エア買い」で広がる、 私のオシャレ地図

私たちの体型をいちばん美しく
魅せてくれる法則を干場義雅氏が指南!

ホッシー理論
「40代には40代だけに
似合うデニムがある」

元は絶対に取りれる!
40代にとっての「息の長い」2大BAG
SNAP! 「CAがけ、ケリーさんと
バレンシアガさんの「通勤持ち」

NOT柄、NOT派手色……
シンプルになっても華やか可愛いのはなぜ?
関西・名古屋の「女らしさ」が変わってきた!!

ゆったりとした時間の流れ、美しい空と緑、
そして気のおけない仲間たち
人生をスロウダウンする「湘南の家」

[ストーリー]

9

SEPTEMBER
2011

ニッポン
40代は
もっとも
若くなる

秋物を
いち早く先取り!
デジタル
通販マガジン
セレSTORY
第5号



媛っこ地鶏づくしが楽しめる
STORYごちそうセット
(モモ肉の炙りステーキ200g、焼き鳥5本、つくね5本、鶏めし5個)

¥4,200
100セット限定

手軽に食べられる加工品を詰め合わせた「STORYごちそうセット」で媛っこ地鶏づくしのホームパーティはいかが? 鶏めしのおにぎりは、地元の主婦たちが丹精込めて作ったお袋の味。つくねのレンビは某有名焼き鳥店直伝、プロの味です。



※モモ肉と焼き鳥、つくねは加熱後、殺菌処理済



宇和海を望む標高500mの山中にある「いなほ農園」。三瀬さんは、高齢者雇用と耕作放棄地問題を解決するべく養鶏の世界へ。

連載 奇跡の美食

美STORYの人気連載
セレSTORYにお引

名店シェフが絶賛する
奇跡の食材は、
体に、心に感動をもたらす
「美の原動力」です。

媛っこ地鶏

適度なやわらかさと繊細な味。
媛っこ地鶏は何番バターでも
打てるオールラウンダーです——有馬邦明さん



媛っこ地鶏を
1羽丸ごと!
朝引き1羽セット
¥3,980

50セット限定

朝引きの新鮮な媛っこ地鶏1羽分を、家庭で使いやすいよう、モモ、ムネ、ササミ、手羽の各部位にカットしてお届け。「ムネ肉はカルパッチョに、モモ肉は塩焼きにするのがお勧め」と三瀬さん。部位ごとに調理法や味の違いを楽しんで。

いなほ農園
<http://www.himekko.net/>

簡単レシピ

表面はカリッと香ばしく
中はふっくらジューシー。
モモ肉の炙りステーキ

媛っこ地鶏の美味しさをストレートに味わうなら「塩焼きが一番」と三瀬康弘さん。モモ肉の皮は包丁の先で刺し、裏はフォークで数カ所刺して穴をあけます。両面に10分の塩の焼き塩をたっぷり振り、グリルで両面にこんがり焼き色がつくまでじっくり焼く。片面焼きのグリルなら、皮を下にして中火で5~6分、裏返して3~4分ほどで出来上がり。食べやすい大きさに切り、熱々のうちに召し上がれ。

生産者プロフィール:有馬邦明さん

あまりにあき◎1972年生まれ。24歳でイタリアに渡り、ミラノ、トスカナなどのレストランで修業した後、'02年、深川に「パッツァ・ア・パッツァ」をオープン。機を見ては日本全国の生産者を訪ね、食材の育った環境と作り手の心意気に触れる日々。

●東京都江東区深川2-6-1 アワズビル1F
☎03-5245-8645
◎12:00~14:00(ランチは日曜のみ)、18:00~21:30(ともにL.O.) 水曜休(臨時休業あり)

HOW TO GET!

<http://kokode.jp>

にアクセスして、
セレSTORYコーナーへ!
各商品種のQRコードでケータイでも!
8月1日正午スタート!



パリパリの皮とモモ肉の間から肉汁がジュワーッ。ジューシーさと弾力のある噛みごたえを併せ持つ奇跡の地鶏です。



新しい穀殻の上で元気に動き回る生後30日のヒヨコたち。「清潔な環境が何より大事です」

「適度なやわらかさと繊細な味。媛っこ地鶏は強打もバントもOK。何番バターでも打てるオールラウンダーです。雄なら焼いて、雌なら蒸したり茹でたりするのがお勧め。同じ媛の柑橘の酸味もよく合います」と有馬邦明シェフ。
名古屋種や伊予路しゃもなどの有名品種を4元交配することで生まれた媛っこ地鶏は、80日以上飼育を基準としているが、「いなほ農園」では、60日で雄と雌を分け、そこからさらに60日、120日以上かけてゆっくり肥育。旨みをしっかりとらせていく。だからこそ、コクと甘みがあり、程よく弾力があってジューシーな肉になる。「煮干しや釜揚げしらすを与えているのは、イライラしなくなるから。気性が穏やかになって、喧嘩もしなくなりました」と代表の三瀬泰介さん。我が子を見るような温かい眼差しです。穏やかな宇和海を望む静かな山間で、愛情をたっぷり受け、のびのび育った健全な地鶏です。



生後40日以降になると、配合飼料に加えて宇和海で捕れた煮干し(いり)や釜揚げしらすを与えているそう。

撮影/ササキヨシヒロ(P.35~41 人物)、居坂詩音(P.42~43 人物)、高梨浩二(P.44)、金子吉輝(P.36~44 動物)、平賀 元(P.45) ヘアメイク/室岡洋希(Three Peace) スタylist/斉藤美恵(P.35~37)、森川彩(P.38~44) 取材/金光麻莉絵(P.36~39、44)、澤村恵(P.40~43)、和田紀子(P.45)河合山樹 デザイン/白石デザイン・オフィス 撮影協力/オーバカナル銀座

35歳から、美しい40代は始まっている。

[美ST]

October 10
2011

-story.jp

美ST

今月から、
誌名も変わって
パワーアップ!

COVER STORY
櫻井 翔さん

創刊2周年特別企画
発表! 「美しすぎる
美ST世代」
ベスト10人

かにも素顔がキレイそうって思わせたい

一生ものです。

35歳からの
「すっぴん力」強化塾

大特集]

ビューティのテクで疑似恋愛状態を作れば、
恋のホルモン、分泌されます!



恋心こそ、 最高の美容液!

分のために作ります!

実例 キレイになるお弁当



おかげさまで
絶好調!
デジタル通販マガジン
「セレSTORY」
第5号!