



# dancyu

わが家が  
名酒場になる  
つまみレシピ73



WINTER 2026

1500yen

[ダンチュウ]

食こそエンターテインメント!

※本誌掲載のレシピは、各店舗にて提供されるものと異なる場合があります。ご了承ください。

「巨匠」の唐揚げ  
「中華」の唐揚げ  
「中国名産」の唐揚げ  
「黄金チキナーハン」  
「牛胸とセロリの」  
焼きそば

「アボカドラー油」  
「3CMハムカツ」  
「黒明太系」  
「焼き納豆」  
「ハンチーサラダ」  
「アボカドラー油」  
「3CMハムカツ」

「黒明太系」  
「焼き納豆」  
「ハンチーサラダ」  
「アボカドラー油」  
「3CMハムカツ」  
「黒明太系」  
「焼き納豆」  
「ハンチーサラダ」  
「アボカドラー油」  
「3CMハムカツ」

「黒明太系」  
「焼き納豆」  
「ハンチーサラダ」  
「アボカドラー油」  
「3CMハムカツ」  
「黒明太系」  
「焼き納豆」  
「ハンチーサラダ」  
「アボカドラー油」  
「3CMハムカツ」



創刊35年記念  
レシピ特集

# 名酒場の 感動つまみ

トスカーナ  
フライドポテト  
物語  
読むだけでつまみになる  
呑べえラジオ  
「ようこそ!俺酒場」

赤坂まるしげの  
つまみに  
ときめく  
新酒場  
僕の行きつけ、  
神楽坂案内

ワイン好きが  
通つてしまふWEST  
酒場好きの理想地



「バードランド」の  
レバーパテ  
「ラカーサディテツオオタ」の  
レモンフリッター  
「マルディグラ」の  
下仁田ねぎの  
ロースト  
「クリスチアノ」の  
タコと塩豚のオイル焼き  
「目白匂香亭」の  
歓喜のラムカツ  
「レストランフィナーージュ」の  
じゃがクリームコロッケ  
「BOLT」の  
のりしお☆パンチ  
「ルマンジストウ」の  
黒胡椒のステーキ  
「ダオルモ」の  
牛すね肉の赤ワイン煮込み  
「ロジコメ」の  
セロリのパスタ

蟹の旨味と甘さあふれる  
極上鍋を堪能あれ。

## カニ鍋セット

生ズワイガニ爪下1kg(500g×2)、  
カニだし1袋(110g) 8000円

蟹を取り扱って35年の経験バイヤーが  
目利き。刺身でも食べられる新鮮な生  
ズワイガニ爪下は、とろけるような食  
感で驚くほど甘い。蟹の旨味を閉じ込  
めた蟹だし塩とのセットを、黒い化粧  
箱に入れてお届けします。



●匠のかにシーフード本舗  
大阪府吹田市江坂町  
1-17-26 エスプリ江坂7F  
TEL0120-920-698  
オーダー専用info@seaturst.co.jp  
Qカニシーフード本舗



●筑波ハム  
茨城県つくば市下平塚383  
TEL0120-298-860  
Q筑波ハム



40年以上変わらぬ製法で  
仕上げた贅沢なハム。

## 天竺布巻ロースハム

500g 5195円

茨城県産銘柄豚「常陸の輝き」を原料  
に使用。20日間の長期熟成で肉の旨味  
を引き出し、職人が1本ずつ布を巻い  
て形を整える。桜葉で燻製したロス  
ハムの豊かな風味と、しっとり柔ら  
かな食感にまさに格別。

心華やぐノンアルコール登場。

## 1688 紅白セット(ペンダントリース付き)

750ml×2本(ロゼ・ブラン) 12215円

1688年にシャンパーニュ出身  
の可敬が残したレシピが現代に  
復活。アルコール0.00%なが  
ら、ワイン通も唸らせる本格派  
のスパークリングとして高級ホ  
テルやレストラン、航空機のフ  
ァーストクラス、豪華客船など  
で採用されている。華やかな  
アロマが香るロゼと、フレッシ  
ュな果実味のブランの紅白セッ  
ト。ギフトにもぴったりの専用  
化粧箱入り。



●株式会社YELL  
東京都千代田区麹町  
4-7-5-1002  
TEL03-6261-2877  
Q1688 ノンアル



運転する人や、妊娠中も  
安心のノンアルコール

## 年末年始の絶品 お取り寄せグルメ

アイスワイン製法で誕生  
氷結した果実100%の美酒。

## サジーワイン琥珀 375ml 8800円



●ファビウス株式会社  
東京都渋谷区道玄坂1-16-3  
渋谷センタープレイス2F  
TEL0570-065-699  
Qサジーワイン琥珀



古くから健康効果で知られ、現  
代ではスーパーフルーツとして  
注目されるサジー。標高1600m  
の高山で育つサジー固有種でつ  
くる「サジーワイン琥珀」は、氷  
点下18度という極寒の中、凍  
った果実を収穫。果実内部の水分  
の氷結により成分が凝縮した状  
態で圧搾し発酵・熟成を重ねる  
ことで、香り・甘味・酸味のバ  
ランスがとれた氷結果実酒に。

健康に嬉しい  
ビタミンや鉄など  
成分が豊富



●TABIBITO  
岐阜県高山市下三之町71  
TEL080-1203-8602  
QくんせいやTABIBITO



飛騨高山の工房から届く  
薫香とスパイスの饗宴。

## 飛騨の森薫る スモークチーズ

スライス4種(70g) 1300円  
ブロック3種(108g) 1620円

燻製の「煙臭い」イメージを覆す、上  
品な香ばしさをまとった味わいが絶妙。  
飛騨で育った木で燻し、手間暇かけて  
手作業で仕上げたスモークチーズを、  
飛騨山椒・ブラックペッパーなどのフ  
レーバーで楽しめる。



●Tabi Labo CAFE  
広島県広島市中区三川町5-7  
並木ツインビル1F  
TEL082-258-5449  
Qひろしまとやまプリン



広島県里山食材でつくる  
添加物不使用のプリン。

## ひろしま さとやまプリン

プレーン6個 4210円/送料込(一部地域を除く)  
自社牧場で放牧牛を育てるサゴタニ  
牧場の低温殺菌牛乳と生クリームを使  
用したプリン。口当たりはとろっとな  
めらかで、ミルクで濃厚なのに後味  
はすっきり。可愛いパッケージは  
ギフトにも喜ばれそう。



by AD-SOUKEN  
このページに関するお問い合わせTEL0120-938-127

※お酒は二十歳になってから。※お客様の個人情報は商品発送後、各店舗の案内以外での目的には使用しません。  
※通信販売のお支払方法、送料、返品・交換について、またご注文からお届けまではそれぞれ異なりますので各店舗へお問い合わせください。