

ライトニング *Lightning*

2009 Vol.179 3月号 特別定価 ¥680



別冊付録
「ワークブーツ」
付き!!
最愛の一足は
この中にある!!

特集
日本のこだわりが世界へ。
手間と時間と技術が生んだ
職人プロダクツが
欲しい。



第二特集
アメリカン・ショートストーリー。
音楽、クルマ、エンターテインメント、
いろんなテーマでアメリカを旅する短編集。

京都府は、亀岡市で農園芸業を営む高田さんが、「社長、乱心」と言われても「これだ」と信じたのがハバネロ。日本初となるフレンチハバネロの栽培を始め、専門店も出店した。「七味も17世紀までは日本になかったもの。最初は毒とまで言われたのが、京都から薬味として広がっていったのです」と、キネス級辛うま食材の未来を信じている。



↑含有率5%が辛さの基準となり「激辛3倍」という表記になる。オリジナル商品の他、店内には共同開発商品も揃う



←「まずは日本食の基本から」ということで、味噌・醤油を手始めに、現在は17種。新商品も続々登場中



↑同店店主であり、有限会社篠フアームの代表取締役でもある高田実社長。実は辛いものが苦手だったとか



日本食の未来を担うのは、

ギネス級辛うまだ!

↑京都の街なかではあるが、ちよつとひっそりしたところには構えた店舗。「探していく」のが良いんです

●キョウトハバネロノサトホンポ
京都府京都市中京区寺町通姉小路
西入ル丸屋町334-1
TEL 075-221-0855
営業時間 10:00～19:00
木曜定休
<http://kyoto-habanero.com/>

→まずは味噌。ご飯にも炒めものにも合う「ハバネロうまさ黒豆味噌」激辛3倍。700円

→日本食の次は中華で。ということで「ハバネロうまさ辣油」は激辛5倍。700円

→意外や意外、コーヒーに合うんです。「ハバネロうまさ黒蜜」は激辛2倍。525円

→ビールのお供やつまみ系なら「おしのちゃんあられ醤油」525円。他にフレンチシエなども

●ACCESS
京都市営地下鉄「京都市役所前駅」から徒歩3分。JR「京都駅」からクルマで15分。京阪「三条駅」から徒歩10分

→目下の最新作は「ハバネロうまさ焼き肉のたれ」700円。奮めたら即、焼き肉気分!



→「これなしでは刺身が食べられない!……!」という「ハバネロ醤油」激辛3倍。700円



→今日からタバコ要らず。「おしのちゃんハバネロソース」は激辛7倍で。700円



ハバネロの里本舗

》キョウトハバネロノサトホンポ【京都/寺町】

ハバネロ 専門店



京都府は、亀岡市で農園芸業を営む高田さんが、「社長、ご乱心して言われても、「これだ」と信じたのがハバネロ。日本初となるフレッシュハバネロの栽培を始め、専門店も出店した。「七味も17世紀までは日本になかったもの。最初は毒とまで言われたのが、京都から薬味として広がっていったのです」と、ギネス級の辛ウマ食材の未来を信じている。



↑含有率5%が辛さの基準となり「激辛3倍」という表記になる。オリジナル商品の他、店内には共同開発商品も揃う

↑同店店主であり、有限会社篠ファームの代表取締役でもある高田実社長。実は辛いものが苦手だったとか

↑京都の街なかではあるが、ちょっとひっそりしたところに構えた店舗。「探していく」のが良いんです

日本食の未来を担うのは、ギネス級辛うまだ!

●キョウトハバネロノサトホンポ
京都府京都市中京区寺町通橋小路西入ル丸屋町334-1
TEL 075-221-0855
営業時間 10:00~19:00
木曜定休
http://kyoto-habanero.com/

●ACCESS
京都市営地下鉄「京都市役所前駅」から徒歩3分。JR「京都駅」からクルマで15分。京阪「三条駅」から徒歩10分

→まずは味噌。ご飯にも炒めものにも合う「ハバネロうま辛黒豆味噌」激辛3倍。700円

→日本食の次は中華で、ということ。「ハバネロうま辛辣油」は激辛5倍。700円

→「これなしでは刺身が食べられない……」という「ハバネロ醤油」激辛3倍。700円

→目下の最新作は「ハバネロうま辛焼き肉のたれ」700円。書めたら即、焼き肉気分!

→意外や意外、コーヒーに合うんです。「ハバネロうま辛黒蜜」は激辛2倍。525円

→ビールのお供やつまみ系なら「おしのちゃんあられ醤油」525円。他にフィナンシェなども

→今日からタバスコ要らず。「おしのちゃんハバネロソース」は激辛7倍で、700円



京都ハバネロの里本舗

▶キョウトハバネロノサトホンポ【京都/寺町】

●カメラキャバレー
東京都渋谷区神南1-15-12
秀島ビル2F
TEL03-5428-5162
営業時間:12時~20時
不定休
www.superheadz.com/

●ACCESS
JR「渋谷駅」から徒歩10分。公園通りを上がり、スターバックスの手前の角を右に入り30mほど

オモチャ感覚で遊べるポップなカメラが揃う。



→「カメラと音楽をこよなく愛する店長の紅林さん。カメラの他に、音楽イベントも主宰しています」

→74年イタリア製のトイ映写機。プラスチックで作られているが、実際に使うことが可能。1万6800円

既存の中古カメラ屋とは一線を画す、遊び心溢れるセレクトが光るトイカメラ専門店。ホルガやロモのようなお馴染みの名機から、ヨーロッパの中古カメラ市で仕入れてきたヴィンテージカメラまでスラリと並ぶ。最近ではオリジナルカメラの開発&販売も行なっている。



↓希少価値が高いロシア製カメラ、ロモのスメナ8Mも豊富に揃う。フルマニュアルのため扱いにくい。ファンが多い名機。1万2600円~



→カメラキャバレーのオリジナルブランド、スーパーヘッズの2眼カメラ、ブラックバードフライ。1万2600円

↓カラバリが豊富なトイカメラの代表格、ホルガの迷彩モデル。プラスチックレンズでフラッシュ付き。5775円



トイカメラ専門店 SHOP 31

CAMERA CABARET

▶カメラキャバレー【東京/渋谷】

→79年製のフジカの8mmトイカメラP2(ズーム付き)。当時は世界最小として人気を博したモデル。3万9900円



→トーストされた大きなバケットに、2種類のハムとコンビーフ、野菜をサンド。サブマリンド。1180円

Cheese and Olive

▶チーズ&オリーブ【東京/福生】

→「この隠しレシピは、オリジナルのマヨネーズ。口触りはさっぱりしているが、風味は濃厚でクセになる」



「屈指の人気メニューであるクラブサンド。切り口を見てもらうと美しい断面の具を持めるのだ。1180円」

福生に店舗を構えて33年。ペーシの外国人たちからも愛されている福生の有名サンドウィッチ専門店。アメリカ帰りのマスターが手掛ける手作りサンドウィッチは、コンガリとトーストされたサクサク感が人気の秘密。それに惜しみなく具を入れているので、大ボリュームなのだ。



→店内、外観ともに木をベースとしたロジハウスのような暖かみのある雰囲気。非常に落ち着ける

↓レタスやトマトは、積み上げることを計算して、絶妙な厚さにしている。口に入れた時の食感も抜群



→バイクのパーツメーカーのエンジニアとして'70年代初期にアメリカで暮らしていた主人の長谷見芳男さん