

末日

美食

Prosciutto ham & Cold cuts
Butter & Olive oil, Pasta
Meat & Foie Gras
Cheese, Truffle, Seafood
Processed Agricultural Foods

“嗨”食材室
PRODUCED BY
DRESS TABLE
ハイ食材室
★ ★ ★ ★ ★

世界の終わりに
食べたい
ハイ食材 50

世界末日前要吃的50种食物
吃过这些才甘心
告别世界啊！
来自法国与意大利的传统作坊
大厨才知道的稀世美味

Maruoka
Takeshi
(日)丸冈武司

著

吕灵芝

译

末日美食

新星出版社
NEW STAR PRESS

SEKAI NO OWARI NI TABETAI HI-SHOKUZAI 50

©Takeshi Maruoka 2015

First published in Japan in 2015 by KADOKAWA CORPORATION, Tokyo.

Simplified Chinese translation rights arranged with KADOKAWA CORPORATION,
Tokyo through JAPAN UNI AGENCY, INC., Tokyo.

© New Star Press Co., Ltd. 2018

著作版权合同登记号: 01-2018-1353

图书在版编目 (CIP) 数据

末日美食 / (日) 丸冈武司著; 吕灵芝译. -- 北京: 新星出版社, 2018.5

ISBN 978-7-5133-2983-5

I. ①末… II. ①丸… ②吕… III. ①西式菜肴-食品-原料 IV. ①TS972.118②TS202.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第020168号

末日美食

(日) 丸冈武司 著 吕灵芝 译

策 划 编 辑: 东 洋

责 任 编 辑: 汪 欣

责 任 校 对: 刘 义

责 任 印 制: 李 珊 珊

装 帧 设 计: pod studio

出 版 发 行: 新 星 出 版 社

出 版 人: 马 汝 军

社 址: 北京市西城区车公庄大街丙3号楼 100044

网 址: www.newstarpress.com

电 话: 010-88310888

传 真: 010-65270449

法 律 顾 问: 北京市岳成律师事务所

读 者 服 务: 010-88310811 service@newstarpress.com

邮 购 地 址: 北京市西城区车公庄大街丙3号楼 100044

印 刷: 北京利丰雅高长城印刷有限公司

开 本: 889mm × 1270mm 1/32

印 张: 5.625

字 数: 40千字

版 次: 2018年5月第一版 2018年5月第一次印刷

书 号: ISBN 978-7-5133-2983-5

定 价: 68.00元

版权专有, 侵权必究; 如有质量问题, 请与出版社联系调换。

前言

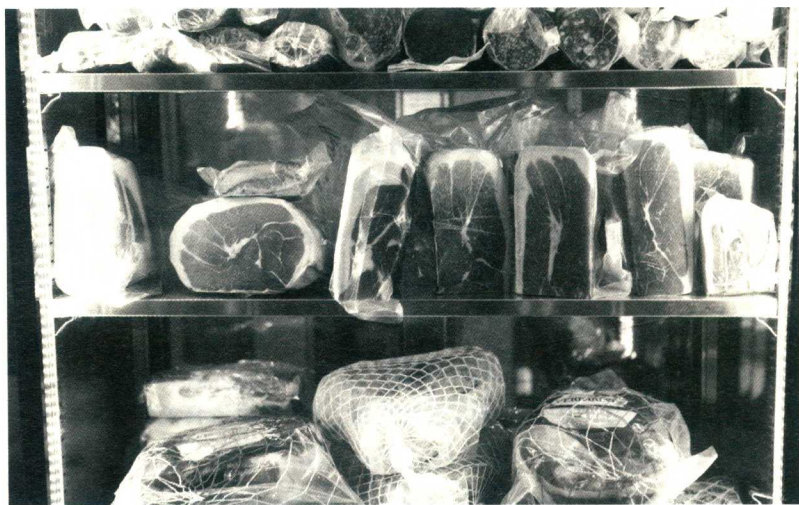
大家好！一直承蒙各位的厚爱！我就是“嗨”食材室店长，DRESS TABLE 运营公司的董事长丸冈。

“嗨”食材室是主要经营意大利、法国、西班牙等欧洲美食材料的买手店，奉行只要“美味”的宗旨。回首往昔，我从事电商已经九年了，多亏各位的支持，我们先后被选为乐天市场 2013 年 Shop of the Year（年度店铺）、2014 年肉品果蔬类优秀店铺，同年还获得了美食大赏的奖项。

我们推出的将近 1300 种精选食材并非能吃就行，而是让最怪僻挑剔的味蕾也能满足的顶级货色。因为我本人就是那种对食材相当挑剔的怪人，自认为属于味蕾特别难满足的类型。

这么一个用尽一生寻觅绝品食材的我，以“世界末日前不得不尝的食材”为主题，精心挑选了一批食材汇集在本书中。而且，这不是一本单纯的美食书，还介绍了选择这些食材的理由、食材的料理方法，以及生产者、进口商对食物无尽的热情，带你深入美食的世界。

寻求美味和新刺激的人，不知道该拿什么举办家庭派对和作为伴手礼的人，只想看看好吃的来燃烧斗志的人，如果这本书能帮到你，我将感到非常荣幸。



目录

“嗨”食材室是梦幻食材收集狂的集团	001
-------------------------	-----

CHEESE I

奶酪

意大利熟成师们的奶酪	010
巴洛蒂公司 / 水牛奶酪	016
热纳里农场 / 帕马森奶酪	020
奥切利 / 巴罗洛葡萄酒味奶酪	022
庞泰科沃农场 / 迷你水牛奶酪	024
奥切利 / 科廷奶酪	028
卡塞拉公司 / 卡蒙贝尔水牛奶酪	030
撒丁岛 18 个月熟成格兰·佩科里诺奶酪	032
无添加经典配方 S-1 混合奶酪	034
无添加意大利原产 100% 帕马森奶酪粉	036

COLUMN 1

希望传达的就是生产现场的氛围	038
----------------------	-----

PROSCIUTTO HAM & COLD CUTS

火腿 & 香肠

费拉里尼公司 / 18 个月熟成去骨帕尔马	
莱加托火腿	044
“嗨”食材室手工切片火腿	046
皮卡罗公司 / 18 个月熟成帕尔马火腿	048

萨尔西斯公司 / 松露意大利香肠	050
雷涅里家 / 库巴肠	052
雷涅里家 / 托斯卡纳香肠	054
锡耶纳特产 / 琴塔猪肉肠	056
皮埃尔·奥泰萨 / 巴斯克猪肉肠	058
皮埃尔·奥泰萨 / 阿尔迪德香肠	059
皮埃尔·奥泰萨 / 法式肉饼	062

COLUMN 2

“嗨”食材室的伙伴们	064
------------	-----

BUTTER & OLIVE OIL

黄油 & 橄榄油

奥切利 / 新鲜黄油	070
博尔迪耶 / 有盐黄油	072
扎哈拉 / 特级初榨橄榄油	074
杰拉奇公司 /	
尼诺·帕卢卡工作室陶罐特级初榨橄榄油	076

PASTA

意大利面

维奇多米尼的意面是什么来头?	082
2 毫米意式粗面	084
粗管面	087
格兰内斯公司 / 特飞面	088

COLUMN 3

店长丸冈的野心——梦幻食材研究室开张啦 090

MEAT & FOIE GRAS

肉 & 肥肝

苏拉尔公司 / 新鲜鸭胸肉	096
弥耶拉尔公司 / 布雷斯鸡	098
卡斯坦公司 / 新鲜肥肝	100
巴斯克原产 / 肥肝	102
海洋牛肉公司 / 1 磅牛排	104
海洋牛肉公司 / 肋排	106

CHEESE II

法国奶酪

MOF 埃尔韦·蒙斯是谁?	112
圣内克泰尔农家奶酪	116
18 个月熟成 / 孔泰珍藏奶酪	118
阿尔卑斯高山夏牧场博福尔奶酪	120
泰尔米尼翁蓝纹奶酪	122
蒙多尔奶酪	124
布里亚·萨瓦兰熟成奶酪	126

COLUMN 4

梦幻食材研究室的派对——有一样美味，就足够了 128

TRUFFLE

松露

塔图弗兰格公司 / 生鲜冬松露 134

塔图弗兰格公司 / 生鲜白松露 136

SEAFOOD

海鲜

布列塔尼原产 / 圣米歇尔湾布韶青口贝 142

巴莱纳公司 / 鲱鱼罐头 144

巴莱纳公司 / 油浸金枪鱼罐头 145

PROCESSED AGRICULTURAL FOODS

农产加工品

罗伯特·帕尼萨 / 青酱 150

皮耶诺罗番茄罐头 154

半干燥油浸番茄 156

马力恰 / 沙捞越黑胡椒 158

小小厨房 / 无花果杏仁酱 160

彼得罗·罗曼宁戈 / 蜜饯 162

苏玳金葡萄夹心巧克力 165

后记 166

“嗨”食材室

是梦幻食材收集狂的集团

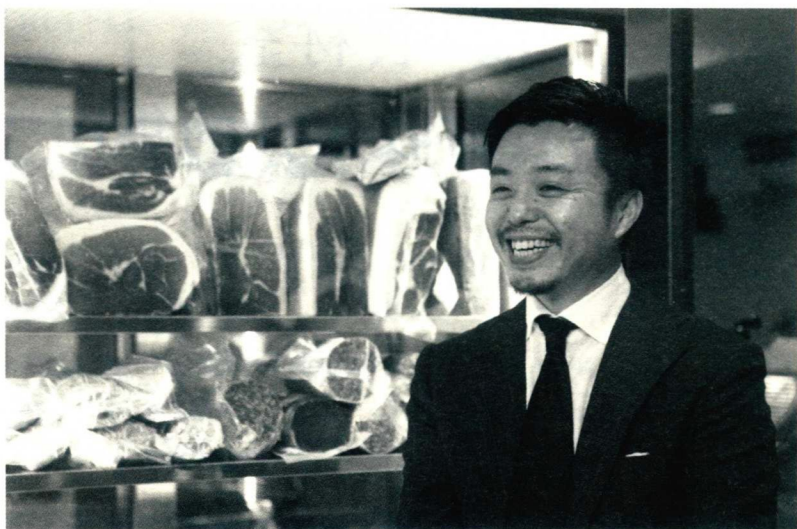
我出生在一个经营食品生意的家庭，是家里的第四代继承人。虽不知世人对此如何看待，但我们家从父亲那一代开始就做起了面向法国餐厅的进口食品批发业务，因此我早在上初中时便已被叫去做些为生鲜肥肝加真空包装等打下手的工作。那距今已经有二十多年了！

因为这种经历，我自然而然地掌握了判断食材味道优劣的技巧，等我回过神来，已经养成了时刻都想尝试这样东西到底好不好吃的性格。后来我还到欧洲旅居了一段时间，见识了当地原汁原味的美食。

但我大学毕业后并没有继承家业，而是到一家奶酪进口公司就职。那家公司曾经与某高级超市合作过，就在我往卖场上摆放各种好东西时，突然发现了一件事：这里竟然没有专业厨师使用的真正高端食材……

其实，世界上存在着普通消费者很难有机会见到、如同珠玉般稀罕的美味食材。我因为家业而偶然了解到了那种美味，那么，能不能把这种美味分享出去呢？

如果没有人做，那就由我来做。于是，我在2007年独立出来，创办了“嗨”食材室。



为什么非得做这个呢？真要列举原因就会没完没了，一整天都说不完。用一句话来概括的话，就是希望传播美味带来的感动和幸福，就是这么简单。一个人即使在心情低落时，吃到好吃的食物也会被打动，在那个瞬间感觉到幸福。我认为，美味的食物不仅能支撑我们的日常生活，甚至能够改变人生。

许多没有可参考经营先例的精选品类，以及高级食材店和零售店也难以管理的商品，不仅无法保证稳定供给、保质期极为短暂，还会因为季节和生产者情况的变化而难以保持相同品质。但在这其中，难道不正蕴含着选购的乐趣吗？那是购买稳定供给的商品所不能带来的快乐。

我的店开张以后，东西卖得特别好。大家都欢天喜地地来买我的食材。原来，世界上真的还有许多跟我一样的人！

一开始我的店铺运营策略是，先不去管客人买还是不买，总之要让他们了解商品。店铺首页上还详细说明了我为何选择这种食材，心里面想象的是什么样的使用场景，连照片都是我自己拍摄的。

承蒙大家厚爱，现在公司越做越大，我的社长工作也越来越繁忙。也有人对我说，你这么忙，干脆请别人拍照吧。可是我觉得，自己寻觅到的美味，只有自己才有最殷切的表达欲望，所以商品照片一直都是我在拍摄。

毕竟除了商品以外，我也想珍惜生产者和原材料背后的故事。

有些人不顾能否赚钱，全心全意地投身于制作美味的事业。为了让那些始终坚持食品生产本质的人能在更好的环境中继续工作下去，我希望能把他们的故事诉说给整个世界。

我还想通过照片，把生产者对食品与环境的真诚和热情全都传达出来。让人们看到埋藏在他们心底的，希望所有人享用到美味的那份热忱。

为了让人们开怀地享用每一餐，世界上有了最棒的食材，也有了我们这些人。

我衷心希望美味能带来快乐。只要能得到“笑容”，便能得到“健康”。食，可以调节“健康”与“环境”，让一切都联系起来。那就是我们的梦想，也是我们的目标。

我们做的都是一般商店做不到的事情。喜欢美食、喜欢料理的人心中必然存在着不满足，而我们，就是要去消除那样的不满足。或者说，正因为我们心中也怀有同样的不满足，才更要同心协力，创造一个能让我们满足的环境。经常有人问我，在乐天市场众多店铺中脱颖而出的“成功”诀窍是什么？我觉得，那个答案可能也是一样的。

考虑到这些，我挑选了世界末日前一一定要尝一尝的食材，无论何时何地都能让人展露笑颜、感到幸福的食材——希望能让各位读者在阅读时体验到美食带来的愉悦。









ITALIA
DOP 8577

ITALIA
DOP 8577

ITALIA
DOP 8577

2312

ITALIA
DOP 8577

2312



CHEESE I

奶酪