素の暮らし

九月

神宗

素が叶える日常の贅沢

芸は人となり　日々がつくる芸

芸を極めた方、皆さんが言われることは、芸は人となり、です。我々の世界はもちろん、役者さんや音楽家でもおっしゃられること、年を重ねるとやまでに積み重ねてきたことや心の持ち方が全て芸に出る、ということが分かってくるんですね。言うなれば日々はその人の隠し味みたいなもの。私は芸に御飯のない箱五方に回り合えたおかげで、芸事はもちろん、お客のあげおろしの所作や心配りまで日々教わりました。駆歩きて、踊りて、歌をして、そんな毎日。中学生のころから目指した芸の道を一心にやっております。おかげさまで今では唯一の、女道楽、を継承し舞台で務めさせていただいておりますが、舞台の上でも日々の生活の中でも自分をしっかり持ってやるということが芸では一番大事だと思っています。お客さんにもっと喜んでもらう、もっと楽しんでもらう事を目指し、日々芸と向き合っております。

女道楽　内海 美華

数少ない上方芸笠様子、長らく途絶えていた女道楽、都々逸、端唄、小唄、浄瑠、踊りなどの様々な芸を舞台の上で披露する芸笠のひとつの演芸を含み、"芸事を生涯学ぶ姿勢"を継承、現在、大阪で唯一の女道楽として舞台や落語会、大活躍中。"伝統芸能"第十三回"大阪市"「咲くこの花賞」、平成二十四年度（第六十七回）文化庁芸術祭大賞受賞。

全く新しい塩ふき昆布【後編】
目指したのは素にして上質

自然の力、素材の力を活かした商品作り。"素にして上質"の考えの元、昆布まるごとの味を追求し作り出した「細切り昆布」。

第一に、香りがあること、そして香りがよいこと。第二に、口にふくんだ時、塩や醤油の塩味ではなく、ほのかな旨みと甘みを感じること。その後、中から昆布の本来の味がしみ出てきます。"昆布の味を主体に口当たりの良さ"を意識して作った「細切り昆布」は、料理にも馴染みやすい細さで、合わせた食材の味を引き立たてるのにも一役買います。

昆布本来の自然の旨みを最大限に引き出した、こだわりの「細切り昆布」をぜひ一度味わってみてください。

神宗店主　小山 鐵平

細切り昆布（天然うまみ製法）
50g　税込 972円（本体 900円）

インターネットで
お買い求めいただける
オンラインストア
https://kansou.co.jp/ec/003_021.html

素にして上質

「素」は
大自然の恵みを受けた
日本の伝統素材
そして「上質」は
永遠に飽きることがない
食の原点です

神宗

神宗 芝屋橋本店
〒541-0043 大阪府大阪市中央区高麗橋3-4-10
お問い合わせ：0120-61-2308（月～金 9:00～17:00）
神宗ホームページアドレス http://kansou.co.jp
神宗オンラインストア https://kansou.co.jp/ec

細切り昆布料理「素の暮らし」2016年9月 第2号　監修：神宗　企画・編集・デザイン：デザインフォース・ガンクリエイティブ
Copyright©KANSOU Partnership. All Rights Reserved.　●無断転載禁止