

その「物語」の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.115

a taste of Ya'ssy

田中 康夫

たなかやすお●'56年東京生まれ、作家。'00年より長野県知事を2期務める。'07年に参議院議員に当選。'09年に衆議院議員に当選、1期務める。『文藝』(河出書房新社)2013年冬季号から17年ぶりに小説の連載を開始。【公式ブログ】<http://www.nippon-dream.com/>



駅南口の商店街を進み、代々木八幡駅から井ノ頭通りを越えて東急百貨店本店へと続く通りには、幾つかの侮り難き店舗が存在します。

実は「自然化粧品」を謳う多くの銘柄とて、4%以上の石油系合成保存料を含有しています。キヤロルブリストは、植物酵素・乳酸酵素で生成された天然の食品用保存料を用いています。パラベン等は勿論、フェノキシエタノールやブルビレンジリコールも防腐剤として使用していません。

向きは、その効果は如何程か、單なる偽薬^リプロセボの類いでは、冷笑されるかも知れません。ふむふむ。だからって、保湿剤としての「コラーゲン」やヒアルロン酸の添加を売り物とする化粧品もその効果の程は不明なのです。分子生物学者の畏友・福岡伸一氏が繰り返し指摘するが如く、寧ろ、食品衛生法やJAS法で消費期限や賞味期限の表示方法が定義付けられている食料品と異なり化粧品を規制する薬事法では、

メールロード通りのジトラスよりも
肩の力を抜いた雰囲気の中で、喻
えたなら、バークハイアット東京の
ニューヨークグリルよりも、繊細
な味付け」を愉しめるでしょう。
サラダ等の前菜に続き、ホット
・アピタイザーズと銘打つたりゾ
ット＆パスタも記載されています。
コースは食後も含めて4品で55
00円、5品で7000円。12月
のグランドオープンに先駆け、今
月から営業開始。料理も接客も更
なる可能性を秘めた渋谷の新しい
健康的なリトリート＝隠れ家です。

渋谷の新しい“隠れ家”で味わう、繊細なフレンチカリフォルニアキュイジーヌ

今週の逸品



リブロースのロースト ポンヌフと季節の野菜
4800円

西海岸のゆとりを漂わせながらも適度に引き締まった感覚を与える店内。ワインの品揃えに加えて、果物のみならず野菜も巧みに用いたカクテルを愉しめる。写真の主菜は2人前から。リンゴとサボイキャベツを付け合わせにアップルバターソースで仕上げたもち豚のブレゼ(3200円)もドライ料理をスタイルッシュに昇華させた逸品。遊歩道沿いのテラス席も近く供用されると犬と共に味わえ、正しく都会の隠れ家に。

PATINA TOK
當月～

「製造又は輸入後適切な保存条件のもとで3年以内に性状及び品質が変化するおそれのある化粧品」のみ使用期限を表記せよとの第61条は即ち、凡百の化粧品は開封後も3年以上の耐久性を有する前提に立っているのです。ウム。

とまれ、代々木公園に出掛けた際に足を伸ばすべきキャロルプリーストを後にして、井ノ頭通りを越えて更に富ヶ谷一丁目通り商店会を進むと神山町。松濤と並んで右手は“お屋敷町”です。

illustration by Hajime Anzai

「有効期限」も「使用期限」も表示を義務付けていない点を巡って、