



青山緑水の素麺

茶油麵線

Recipe by 川田智也 [茶禅華]

●素麺を茶葉と塩で和える台湾の料理を、スープの一品にアレンジ。突きだしとして供するため、白湯のようにやさしいダシの味わいと、茶油の繊細な苦みが印象的。

●茶油は台湾の甘露茶と苦丁茶（青山緑水）の茶葉、太白胡麻油、そして香りを補強するために静岡の茶の実油を合わせ、非加熱でつくる。「太白胡麻油は素材の色と味と香りを抱え込む力があり、それでいて油としての主張はしてこない。さらりと淡泊で、理想とする油。いろいろな油で試しましたが、この茶油は太白胡麻油でしかできなかった」（川田さん）

材料 4人分

茶油	
太白胡麻油	60g
茶の実油	30g
甘露茶の茶葉	10g
苦丁茶（青山緑水）の茶葉	9g
青山緑水のダシ	
水だし甘露茶	450g
A 甘露茶の茶葉	1g
苦丁茶（青山緑水）の茶葉	3g
清湯	150g
塩	2.1g
素麺（極細）	10g
苦丁茶（青山緑水）の茶葉	4枚

- ① 茶油の全材料を合わせてミルサーにかけ、クッキングペーパーで1日かけて漉す(a)。
- ② 青山緑水のダシをつくる。Aを合わせて4時間おき、クッキングペーパーで漉す。
- ③ ②を450g取り分け、清湯と合わせて温め、塩を加える。
- ④ 素麺をゆでる。
- ⑤ 器に③を注ぎ、④を入れ、苦丁茶の茶葉を浮かべる。①の茶油を2滴落とす。



a



海老カニ網春巻

脆炸海鮮巻

Recipe by 梁慶彰 [慶]

● ネットライスペーパーを使う網春巻を、太白胡麻油で揚げる。油切れがよく軽くなり、ライスペーパーに太白胡麻油のうまみものる。

● 添え物の葉野菜のサラダにかけるのは、太白胡麻油ベースの香味野菜のドレッシング。「サラダ油でつくるよりも乳化しやすく、香味野菜の味も引き立ちます」(梁)。このドレッシングは夏季の冷麺の和えダレとしても用いている。

材料 仕込みやすい量

海老餡	
タケノコ	200g
むき海老	1.8kg
片栗粉	38g
塩	25g
背脂(粒)	200g
砂糖	56g
チキンパウダー	2g
コショウ	少々
太白胡麻油	少々
ラード	4g
ネットライスペーパー	適量
大葉	適量
カニ身	適量
太白胡麻油	適量
葉野菜	適量
香味野菜のドレッシング*	
玉ネギ	180g
ニンジン	50g
セロリ	30g
A 大葉	15g
ニンニク	10g
パクチー	2本
酢	160g
太白胡麻油	180g
B マスタード	30g
シーズニングソース(タイ産)	25g

* Aをミキサーにかけ、Bを加えて乳化させる。冷蔵庫で数日ねかせてなじませる。

- ① タケノコをボイルして水気を切る。
- ② むき海老と片栗粉、塩を粘りがでるまで混ぜる。
- ③ 海老餡のラード以外の材料を混ぜ、人肌に溶かしたラードを加えて混ぜる。
- ④ ネットライスペーパーに大葉を敷き、③、カニ身をのせて巻く。
- ⑤ 太白胡麻油を160℃弱に熱し、④を揚げる(a)。
- ⑥ ⑤を盛りつけ、葉野菜を添え、香味野菜のドレッシングをかける(b)。





鰻の煎り焼き 山椒赤酢ご飯 紅醋煎鰻魚

Recipe by 小澤善文 [Turandot 臥龍居]

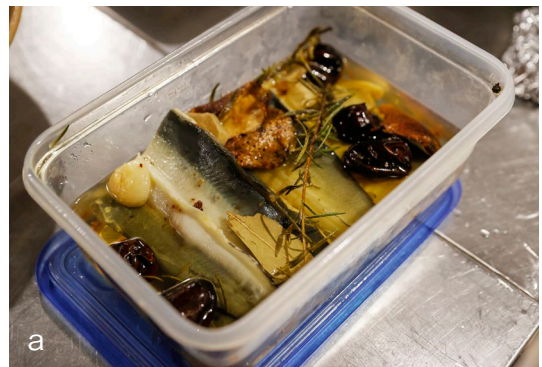
●ウナギは太白胡麻油とスパイスやハーブとともに120°Cでコンフィのように火入れし、提供時に皮をパリパリに焼きあげる。このウナギを赤酢ご飯の上へのせ、コースの先付けにも、締めのご飯にもなる一品に。

●ウナギの火入れの香辛料は、陳皮をオレンジやライムの皮に替えたり、ローズマリーをミントにするなど、求める香味のイメージによりアレンジ可。余った油は香味が移っているので、ラー油や山椒オイルのベースとしても活用できる。

材料 4人分

ウナギ	1本
山椒塩	ウナギの重量の1%量
太白胡麻油	適量
赤唐辛子	1本
ニンニク	1かけ
ショウガ	1かけ
A 実山椒	少々
ローリエ	1g
ローズマリー	3g
陳皮	150g
米	2.1g
合わせ酢*	10g
* 赤酢2：砂糖1の割合で合わせ、塩少々を加える	
実山椒	4枚
山椒リーフ	適量

- ① ウナギは下処理して適当な長さに切り、身側に山椒塩をふり、バットに皮目を上にして入れる。太白胡麻油を皮目が浸るまで入れ、Aを入れる。120°Cのコンベクションオーブンで約30分火を入れる(a)。
- ② ご飯を炊きあげ、合わせ酢を加えて赤酢ご飯をつくり、刻んだ実山椒を加える。
- ③ フライパンに①の油適量を入れ、ウナギを皮目を下にして弱火でパリッと焼きあげる。
- ④ ②を盛りつけて③を食べやすく切っのせ、山椒リーフを添える。





香味ニンニクと キュウリの冷菜 蒜香拌黄瓜

Recipe by 小山内耕也 [蓮香]

● 干し海老とキュウリに熱した太白胡麻油をかけてつくる冷菜。太白胡麻油を200℃に熱してかけるのがポイントで、干し海老とキュウリを均一にコーティングできる。和えてすぐは油が流れる状態だが、冷蔵庫で1時間落ち着かせるといい状態で油をまとう。

● 「はじめて僕が太白胡麻油を使った料理です。まだ休業中の若かった頃、文琳(東京・神泉=当時)の河田吉功さんがつくっていた素材感あふれる料理に影響を受けました。この冷菜も自分なりのアレンジはしていますが、河田さんのつくり方から学ばせていただきました。太白胡麻油がすごく生かされる、というか、太白胡麻油でないと重くなっておいしくない料理です」(小山内)

材料 1皿分

干し海老	10g
キュウリ	2本
ニンニクのすりおろし	2かけ分
太白胡麻油	50g
塩	5g
砂糖	少々

- 干し海老はもどして20分蒸し、みじん切りにする。
- キュウリは虎むきする(皮をシマ状にむく)。軽く叩いて種を取りのぞき、長さ3cmの拍子木切りにする。
- ボウルに②、①、ニンニクのすりおろしの順に入れ、太白胡麻油を200℃に熱してかける(a)。塩、砂糖で味を調える。冷蔵庫で約1時間冷やす。





エビチリ!? 干焼蝦仁!?

Recipe by 田村亮介 [慈華]

●ケチャップ味の懐かし系エビチリを分解、再構築した一品。下から大豆舞珠（マメマージュ）でつくる香味あふれるクリーム、塩ゆでした海老、フルーツマトと太白胡麻油の乳化ソース、素揚げした海老の頭部で構成され、下からすくって口に入れるとエビチリ味となる。

●ソースはフルーツマトと太白胡麻油にゆっくり火を入れてフルーツマトから水分をだしきり、その水分と太白胡麻油を乳化させて軽やかな味わいにする。ミネラルが多いフルーツマトならば、塩もいらぬほど味がしっかりとでる。

材料 つくりやすい分量

ソース	
フルーツマト	800g
太白胡麻油	50g
塩	適宜
海老	
車海老	適量
太白胡麻油	適量
スパイス塩 (塩、カレー粉、黒コショウ、パセリ、五香粉)	適量
クリーム	
豆乳加工食品 (大豆舞珠 (マメマージュ) / 不二製油)	20g
エシャロット	10g
長ネギ	10g
ラー油 (自家製)	適量
豆板醤	適量
パクチー	適量

- 鍋にヘタを取って乱切りにしたフルーツマトと太白胡麻油を入れ(a)、弱火にかけて30分煮詰める(b)。ミキサーにかけて乳化させ、裏漉しし、味をみて塩を適宜加える。冷やす。
- 車海老の頭と脚をむき取る。胴部は20秒塩ゆでして氷水にとって冷やし、殻をむいて4等分に切る。頭と脚は160℃に熱した太白胡麻油で素揚げし、脚は切り落として頭のみを5mm角に切り、スパイス塩をふる。
- 大豆舞珠とみじん切りにしたエシャロット、長ネギ、ラー油、豆板醤を混ぜる。
- 器に③を入れ、上に②の海老の胴部3切れを盛りつける。①のソースを60gかけ、②の海老の頭、パクチーのみじん切りを添える。





牛肉の紹興酒漬け 酔肥牛

Recipe by 福田篤志 [金威]

●太白胡麻油でつくった蕪の香味油を、牛肉の紹興酒漬けにかけた一品。

●ニラは香味油にすると、ネギよりも香りがおだやかで香ばしさが立つ。「飾り油(香味油)はすべて太白胡麻油でつくっています。頻繁に来店して下さるリピーターのお客様が多いので、身体にいい油で料理をつくりたいと思ったのが使いはじめたきっかけです。食後感が軽いです」(福田)

材料 3人分

和牛内モモ肉(ブロック)	300g
漬け汁*	適量
* 醤油2、紹興酒2、三温糖1の割合で合わせ、赤唐辛子(サヤ)適量、叩いたニンニク適量を加えて2日おく	
蕪の香味油	
ニラ	2束
太白胡麻油	1ℓ

- ① 牛肉を常温にもどし、表面を煎り焼く。コンベクションオーブン(ホットエア-55℃・芯温48℃)で加熱する。これを漬け汁に30分漬け込む。
- ② 蕪の香味油をつくる。ニラをゆでて氷水にとり、タオルでしっかり水気を取り、みじん切りにする。
- ③ ②と太白胡麻油をミキサーにかける(a・左)。
- ④ 鍋に③を入れて火にかけ、常に混ぜながら加熱し、焦げる手前で火をとめる。クッキングペーパーで漉す(a・右)。
- ⑤ ①をスライスして盛りつけ、漬け汁をかけ、④の蕪の香味油をかける。





ウニビーフン

海膽米粉

Recipe by 謝天傑 [天天厨房]

- アル・デンテにゆでたビーフンを塩と太白胡麻油で和え、上にウニをトッピングした同店の定番料理。
- シンプルな調理だが、太白胡麻油がうまみ調味料となり、全体がまろやかで一体感のある一皿となる。「乳製品は使っていませんが、太白胡麻油が乳化してコクがでるので、まるでカルボナーラのような濃厚な味わいになります。お客様にも人気があります」(謝)

材料 2人分

ビーフン	30g
塩	少々
太白胡麻油	20g
塩水ウニ	40g
塩漬けマーガオ	適量

- ① ビーフンを20秒ゆで、氷水にとって締め、水気をよく絞る。
- ② ①に塩をふって手で混ぜ、塩味が決まったら、太白胡麻油を加えてさらに混ぜる。
- ③ ②を盛りつけ、ウニをのせ、マーガオを添える。