

ごま油の四季



夏の号

100

2011 Summer

The Seasons of Sesame Oil by TAKEMOTO YUSHI CO., LTD.



大特集◎
58店保存版
天ぷらを食べに！

おかげさまで
100号

I ♥ 本
胡麻油

KIHACHI
熊谷喜八

アルポルト
片岡 護

分とく山
野崎洋光

スタミナ苑
豊島雅信

サ・マーシュ
西川功晃

桃の木
小林武志

賛否両論
笠原将弘

パティスリー
ポタジエ
柿沢安耶



太香胡麻油 300g

2010年、2011年

モンドセレクション金賞2年連続受賞



300gシリーズ

太香胡麻油 濃口

太香胡麻油のさらに濃口タイプ。ごまをじっくり時間をかけて焙煎してから搾り、濃い褐色で香り高いごま油に仕上げています。中国料理や韓国料理の香りづけにぴったりで、ごまの香ばしい香りが立ちのぼります。

太香胡麻油

ごま油の常識を打ち破るような澄んだ琥珀色の色合いと、上品な芳香。その理由は、ごまをほんのり軽く煎ってから搾っているためです。ほのかに香り、料理にうまみを添えるので、和食の素材の繊細な味も引き立てます。

太白胡麻油

白ワインのように透き通った色なのは、上質なごまを100%生搾りしたフレッシュオイルだから。うまみたっぷりなので、オリブオイル感覚で気軽にお使いください。プロの料理人さんにも人気の逸品。

◎太白・太香は登録商標です

通信販売も承っております。フリーダイヤル、またはホームページをご利用ください。



0120-77-1150

ホームページ [http:// www.gomaabura.jp](http://www.gomaabura.jp)

竹本油脂 株式会社

ごま油事業部・中部営業部／愛知県蒲郡市浜町11 ☎0533-68-2116

東京営業部／東京都中央区日本橋1-7-11日本橋東ビル ☎03-3271-4403 大阪営業部／大阪市西区西本町1-13-39 ☎06-6541-8763

I ♥ 本 胡麻油

「ごま油の四季」は
おかげさまで
創刊100号を
迎えました

日本が誇れるオイルだから

アルポルト 片岡護

イタリアで太白胡麻油を使って料理してみたい。誇りをもてる日本のオイルだから。なによりナチュラルなところに信頼がかけます。「ごま油の四季」の読者におすすめするなら、魚介サラダ。でも本当は何でもいいんです(笑)、万能だからオリブオイルと同じように料理にかけただけで、ぐっとおいしくなりますよ。



太白胡麻油は世界トップクラスのオイル

KIHACHI 熊谷喜八



ここ2〜3年、とにかく太白胡麻油にハマっています。お店でだしているカルパッチョやソースのベースにも使うことが多いですね。余計な香りがなく、健康的、油としてのうまみもあり、いいもの、尽くしのオイルです。今度パリで料理のイベントをしますので、日本から太白胡麻油を持参します。世界で通用するオイルだと思います。

料理がうまくなるから15年以上使ってる

分とく山 野崎洋光

日本料理に揚げ物以外で「油を生かす」発想は、ひと昔前にはありませんでした。でも料理も時代に適応していくべきもの。ごま油は上質だし、健康にいい。「ゴマ化す」じゃないけれど、使うと料理がうまくなっちゃうんだもん(笑)。太白も太香胡麻油もさりとて、香りや風味もほどほどで日本料理に合いますよ。



最高にうまいごま油

スタミナ苑 豊島雅信



太香胡麻油のこれがまさに
ごまっという最高の香り。
太白胡麻油のうまみ。太香
胡麻油のタレじゃなかった
ら、ウチのあぶりレバ塩は
ここまで人氣がなかった
と思うし、太白胡麻油がな
ければ生野菜もこんなにう
まくなかっただろうね。
生野菜の太白胡麻油だけで
1日に3リットル近くも使
うんだから。お客さんも本
当に美味しい味を知ってる
だから最高のごま油として
太白胡麻油と太香胡麻油を
選んでるんだ。

おいしくて健康的なパンのために

サ・マーシュ 西川功晃

いま米粉を使った、パンのようなごはんのような「コメ・パネ」を
いろいろ試作中です。コメ・パネの生地は、僕が太白胡麻油を知
らなければ完成しなかったでしょう。米粉の持ち味をじゃましない
し、焼成後のパサつきや硬化を防ぎ、しっとりもちもちした食感が
長続きする。こんなオイルは太白胡麻油をおいて他にはありません。
コメ・パネと一緒に世界に太白胡麻油をアピールしましょう！



太白胡麻油は 馬力がある油

桃の木 小林武志

僕が使う油はすべて太白胡麻油。高
火力で熱しても馬力が持続する「力
の強い油」で、中国料理に最適だと
思うからです。竹本油脂とコラボレ
ーションした「カラダにやさしい食
べるラー油」も太白胡麻油100%で
つくったもの。温度を上げながら、
20種類の香辛料の香りを引きだして
加熱していく工程で、酸化劣化しに
くく、おいしさをキープできる油は
太白胡麻油以外には考えられません。



うまみのもとに 太白胡麻油

賛否両論 笠原将弘



10年以上前に、とある有名料理人が
太白胡麻油を「いいオイル」として使
っていたことに興味をもちました。
そして使ってみて、納得。太白胡麻油
は料理にうまみをだしてくれませんが、
味も香りも突出しません。日本料理
にとっても使いやすいオイルなんです。
僕は同世代の若い人にもっと日本料
理を楽しんでもらいたいと思い、この
店を開きました。太白胡麻油のよさ
も知ってほしいですね。

ベジスイーツの野菜の 持ち味を生かしてくれる

パティスリー ボタジエ 柿沢安耶

太白胡麻油はバターとちがって香ばしい香りや風味はしませんが、野菜など
他の材料の味わいを引き立ててくれます。ベジスイーツには欠
かせない製菓用オイルなんです。液体油脂なので
スポンジ生地に入ればふわふわに、タルト生
地に使えば油っぽさがなくサクサクの焼きあが
りになります。粉に浸透しやすいので、バターの
半分から8割の配合量に減らせて、ローカロリーにもなります。





東京都中央区銀座6-6-5 ☎03-3571-1949 🕒11:30～22:00、無休 銀座駅◎
徒歩5分 昼4500円～/夜1万2000円～
📶あり

銀座天一 本店 銀座

さかのぼること昭和初期から、武者小路実篤、志賀直哉、バーナード・リーチ、チャップリンといった国内外のVIPに愛されてきた名店。銀座本店はクラシカルな雰囲気のおかげで、セレブ感たっぷり。天ぶらの醍

醐味を味わうことができる。カウンタ―に用意された「カレー塩」は、今でこそよくみかけるが、実は銀座天一の考案。スパイシーなカレー塩は脂がのった穴子の天ぶらにオススメです。長年にわたって優秀な職人を輩出しつづけ、全国には天一出身の天ぶら屋が数多くある。

老舗の超名店

天ぶらは日本が誇る料理文化。

明治時代から昭和初期に創業した

老舗の名店中の名店も、

今もかわらず愛されています。



大特集 ◎ 58店保存版

創刊100号スペシャル

天ぶらを 食べに！

創業
昭和29年



てんぷら山の上 御茶ノ水

クラシカルなホテルの一角にあるこの店は、歴代の錚々たる料理長を生みだしてきたことで有名。現在は9代目の藤田憲一氏が揚げ場を継いでいる。同店のねたの鮮度を守るのは、創業時からカウンターのなかにある「木の冷蔵庫」。庫内に大きな氷を敷いて冷気を満たし、適度な湿度を保つ昔ながらの構造だ。魚介も野菜のねたもこの特製の冷蔵庫におさめられ、山の上の流儀で至高の天ぶらとなる。



東京都千代田区神田駿河台1-1 山の上ホテル本館1F ☎03-3293-2831
🕒11:00～15:00 (L.O.)、17:00 (土日祝15:00)～21:00 (L.O.)、無休 御茶ノ水駅◎徒歩5分 昼5775円～/夜9450円 📶あり

創業
昭和6年

天松 渋谷本店 渋谷

昭和6年、渋谷・円山町の花町の一角で創業。昭和21年に焼け野原だった渋谷駅の傍らに店を移転した創業80年の老舗店。別誂のごま油と太白胡麻油で揚げる天ぶらにはほのかにごまの香りがただよい、白木の一枚板のカウンターは昭和初期からの江戸前天ぶらを今に伝えている。店に入って目を引かれるのは、ざるにこんもりと盛られた四季折々の旬の野菜。定

銀座天國 本店 銀座

天國といえば、かき揚げといわれるほど、一度食べたら忘れられないふんわりとした特製のかき揚げが有名。海老や魚介のタネをたっぷりと詰めて、お椀形に厚くふっくらと揚げるのは、天國の職人に受け継がれている秘伝の技。ごま油の香りをまとった江戸前のかき揚げは単品で食べてよし、甘すぎず辛すぎず絶妙な塩梅の丼タレにくぐらせたかき揚げ丼も美味。今も昔もかわらず銀座に店を構える名店ながら、1階フロアではいつでも天井一杯を気軽に食べられる。



東京都中央区銀座8-9-11
☎03-3571-1092 🕒11:30
～22:00 (21:00L.O.)、無休
新橋駅◎徒歩3分 昼
1100円～/夜1575円～
📶あり



「ごま油の四季」創刊100号。ごま油をいちばん使うのは、なんといっても天ぷら。ごま油は香り高い天ぷらとともに——竹本油脂の「マルホン胡麻油」は天ぷら屋さんとともに歩んできたといっても過言ではありません。これまでにご紹介した全国の天ぷらの名店を一挙58店ご紹介します。

◎店舗データの定休日は、年末年始やお盆などの時期は除く。

新宿つな八 総本店 新宿

開店11時から夜まで通し営業で、活気あふれるカウンター席で天ぷらを味わえる。天ぷらは数居が高そうで…と躊躇している方は、ぜひ同店を訪れてみるという。価格も手頃、気どらずに天ぷらを楽しむ人たちがいつもにぎわっていて、天ぷらを身近に感じる、大衆店の魅力たっぷり。



東京都新宿区新宿3-31-8 ☎03-3352-1012 🕒11:00～22:30 (22:00L.O.)、無休
新宿駅◎徒歩3分 昼1260円～/夜1995円～ 📶あり



創業
大正13年

食やコースの野菜ねたは、ここから好みの野菜をチョイスして揚げてもらえるのがうれしい。



東京都渋谷区道玄坂1-6-1 ☎03-3462-2815 🕒11:00～14:30 (14:00L.O.)、17:00～22:00 (21:00L.O.)、無休
渋谷駅◎徒歩3分 昼2100円～/夜5250円～ 📶あり

天庄 湯島店(本館) 湯島

創業は浅草で、大正時代に上野広小路に移転、そして2代目主人であり名人中の名人と呼ばれる上村茂雄氏が、湯島天神前に現在の店を構えたのが昭和45年。いまは同店で32年間修業をつづけてきた娘婿の綱島克年さんが揚げ場を仕切り、ごま油の香りが豊かな江戸前の天ぷらは健在だ。親子孫と3代にわたって通う常連客も多く、同じ敷地内にある本館と別館、さらにはカウンターの好みの席などそれぞれに鼻負があるとか。家族で切り盛りする温かい雰囲気、天ぷら屋だ。



東京都文京区湯島2-26-9 ☎03-3831-6571 🕒11:30～14:00、17:00～21:00、火休
湯島駅◎徒歩5分 昼1050円～/夜2800円～

創業
明治42年



名人の 技を満喫

長きにわたり、グルメを魅了する名人たち。
名職人は頭のなかでどうイメージし、
自らの信条を具現化した天ぶらを揚げるのか。
「揚げ油」という通な視点でみてみた。

楽亭

赤坂

名門「山の上」の料理長として系譜を築き、
花柳界でにぎわう赤坂にカウンターのみの12席
の店を構えたのが43年前。以来かわらず、太
白胡麻油に5%ほどの綿実油をかくし味とし
てのばせ、昔ながらの砲金製の揚げ鍋で揚
げている。ふたつの油を掛け合わせることで
生まれる複雑味が、太白胡麻油の繊細さをさ
らに引き立て、グルメに賞賛される楽亭の天
ぶらを生みだしている。

東京都港区赤坂6-8-1 ミュージックイン赤坂1F
☎03-3585-3743 ⑤12:00入店のみ、17:00～
20:30(L.O.)、月休 赤坂駅◎徒歩5分 昼／夜
1万500円～



近藤

銀座

さつまいもやアスパラガスなど野菜の逸品をはじめ、近
藤文夫氏の天ぶらは「四季の素材からあふれる香り」が
信条。揚げ油は太白胡麻油3に対し、太香胡麻油・極淡(焙
煎度合いがもっとも淡い業務用)1。繊細な野菜からクセ
の強い穴子やめごちまで揚げられるこの揚げ油のブレ
ンドから、近藤氏のイメージ通りの天ぶらは生まれる。



東京都中央区銀座5-5-13 坂口ビ
ル9F ☎03-5568-0923 ⑤
12:00～13:30(L.O.)、17:00～
20:30(L.O.)、日休、祝日の月休
銀座駅◎徒歩3分 昼6300円～
／夜1万500円～

天亭

銀座

銀座天一で修業をして同じ銀座で独立、この道45年のキ
ャリアを誇る主人の越田吉徳氏。太白胡麻油8に対して
コーン油2の割合で揚げ油をブレンドし、相乗効果で素
材の香りを前面にだした天ぶらを揚げている。ごまの香
りがふわっと立ち、衣の花が美しく咲いた天ぶらはサク
ッとごく軽く、銀座の常連客を長年魅力している。



東京都中央区銀座8-6-3 新橋会館
B1F ☎03-3571-8524 ⑤11:30
～16:00(15:00L.O.)、17:00～
21:30(21:00L.O.)、日休 銀座
駅◎徒歩5分 昼2100円～／夜
6825円～ ④あり

● 竹本油脂のごま油は 天ぶらとともに

天ぶらは日本を代表する料理
——子供から大人までに愛され、
外国人の舌もとりにこにする。大
衆的な天井から、接待に使える
高級天ぶらまであり、これほど
までに守備範囲の広い料理がほ
かにあるだろうか。

「天ぶら」はごくシンプルな調
理法で、素材に衣で膜をつくっ
て油に投じ、素材を蒸しながら
脱水してうまみを凝縮させ、同
時に油のうまみや香りを衣や素
材に移していく。味つけなし、
衣をつけたら待ったなしで、味
見もできない。これがほかの料
理とのちがいで、多分に勘に頼
る部分が多い職人仕事だ。職人
は口をそろえている。

「素材、衣、油のどの要素が
少しでも欠けたらうまい天ぶら
は揚がらない」と。

なかでも油は天ぶらにとって
は調味料のような存在。ただ
揚げのための加熱媒介ならばど
んな油でもよいが、揚げ油次第
で天ぶらの味や香りは大きく左
右されるからこそ、職人は上質
な油を求め、イメージ通りの天
ぶらを揚げるために油をブレ
ンドしてうまみや香りを表現する。



深町

京橋

「山の上」の6代目料理長を務め、53歳で満を持して独立した深町正男氏。「軽さ」が身上という天ぶらは太白胡麻油のみで揚げ、かなりまめにそっくり鍋ごと油をさしかえる。その頻繁で贅沢なことはお客が驚くほどだ。「いい油を、最高の状態で」使ってこそよく揚がるというポリシーを頑なに貫いている。

東京都中央区京橋2-5-2 サブジュ-ドグリーン京橋シノハラビル1F
☎03-5250-8777 🕒11:30～13:30(L.O)、17:00～20:30(L.O)、土日祝の昼は12:00～14:00(L.O)、月、第1・3日休 京橋駅◎徒歩1分 昼2500円～(土日6300円～)/夜1万5000円～



みかわ是山居

門前仲町

「天ぶらとは蒸すと焼くを同時進行し、衣を通して素材から脱水する料理法。油がおいしいからこそ成立する」。天ぶら業界きつての理論派である、主人の早乙女哲哉氏による言葉だ。揚げ油は太香胡麻油・淡(焙煎度合いが淡い業務用)7対綿実油3の割合。香ばしく深い味わいながらも軽く、氏の理論に裏づけされた天ぶらを堪能できる。

東京都江東区福住1-3-1 ☎03-3643-8383 🕒11:30～13:30、17:00～21:30(要予約)、水休 門前仲町駅◎徒歩5分 昼1万円～/夜1万5000円～



あさぎ

銀座

銀座の外堀通りから一本入った小路にカウンター8席の店を構える浅黄浩氏。銀座の常連筋も多い。ごま油100%で揚げているが、とても軽い揚げり。それは太白胡麻油9に対して、太香胡麻油・淡1の割合で混ぜて、ほんのり香る程度に上品にごまの香りをのせているからだ。素材の味をじゃませず、油の力も発揮するブレンドだ。

東京都中央区銀座6-4-13 あさぎビル1F ☎03-3289-8188 🕒12:00～13:30、17:30～20:30(土は夜のみ)、日、祝日の月休 銀座駅◎徒歩2分 昼5775円～/夜1万2000円～



葉むら

横須賀

独立して店を構えて今年で30年め。今も店主の関沢邦夫氏は週に2回は横須賀から築地に足を運び、目利きした素材を一人で下準備し、揚げ鍋の前に立つ。熟々の衣の中から素材の香りがわきたつような天ぶらを揚げるため、揚げ油は素材の繊細な香りを引き立てる太白胡麻油のみ。旬の素材の力を「香り」で楽しんでほしい。

神奈川県横須賀市秋谷4293 ☎046-855-5222 🕒12:00～14:00(L.O)、17:00～20:00(L.O)、月休 逗子駅◎車15分 昼/夜2100円～ 🅐あり



ごまの花をモチーフにした一斗缶(業務用)がトレードマーク。太白胡麻油、太香胡麻油ともに天ぶらに欠かせないごま油。

「太白胡麻油」と「太香胡麻油」は天ぶらになくてはならない油といわれ、生搾りの太白のうまみ、焙煎した太香の上品な香りが職人たちに愛されてきた。太白胡麻油100%で揚げた花むらの川部幸二氏の言葉が太白胡麻油の素晴らしさを語っている。「軽くさらりとした油は他にもありますが、味もうまみもない油では素材のよさを引きだせない。淡泊すぎるとむしろ食べ飽きてしまうもので、太白胡麻油のうまみが天ぶらには具合がよろしいのです」

また、天亭の越田吉徳氏もいう。「一斗缶を開けるたびにかならず味見をするが、竹本油脂のごま油は45年間ブレがない。勘仕事をする職人にとってこれほど力強いものはない」

竹本油脂のマルホン胡麻油はこれからも職人の仕事を支える存在でありつづける――。



粹に 愉しむ 天ぷら

江戸前天ぷらといえば
「粹」に愉しむもの。
憧れのお座敷天ぷらや
高級名店の魅力を
ご堪能あれ。

天七

横浜

広々としたお座敷とカウンターの店内には、琴と水の音のBGM。献立はコースのみだが、緊張することはない。「天ぷらは油が8割、あとの2割は私の顔」など冗談も時折交え、揚げ方との会話を楽しみながらゆつくりと天ぷらを楽しめる。



横浜市中区住吉町1-4 ☎045-681-3376 🕒11:30～15:00 (14:00L.O.)、17:00～23:00 (21:30L.O.)、日休 関内駅◎徒歩5分 昼3800円～/夜8000円～ 📶あり ※地震の影響で一時休業中

花むら

赤坂

赤坂の小路に建つ一軒家。畳敷きの広い座敷には揚げ鍋2台を囲んで口の字のカウンターがあり、この素晴らしい風情は他では味わえないものだ。創業大正12年、3代目主人として腕をふるう川部幸二氏の天ぷらを心ゆくまで堪能しよう。



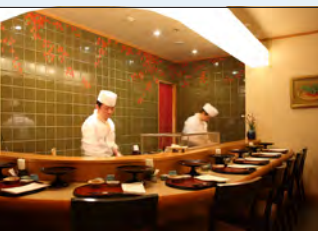
東京都港区赤坂6-6-5 ☎03-3585-4570 🕒12:00～22:00、無休 赤坂駅◎徒歩3分 昼3990円～/夜7350円～ 📶あり

なだ万

赤坂見附

ホテルニューオータニ店

日本料理なだ万の一隅に、まるで個室の一室のような趣の天ぷらカウンター8席がある。暖簾には40年以上の経歴を誇る職人、松井雅夫氏の名をとり「天婦羅まつ井」の文字。この空間には天ぷらを愛する常連を惹きつける特別感が漂っている。



東京都千代田区紀尾井町4-1 ホテルニューオータニ・ガーデンタワーロビー階 ☎03-3265-7591 🕒11:30～14:30 (土日祝～16:30)、17:00～22:00 (土日祝16:30～)、無休 赤坂見附駅◎徒歩5分 昼3465円～/夜6930円～ 📶あり

都内沿線の名店

天露 上野毛

銀座天一出身で、1977年に独立。銀座の一流の味を住宅街の上野毛でをポリシーに、毎日でも食べたくなるような天ぷらをめざしている。ふわつとした独特の衣は、農家から特別に送ってもらった卵がポイント。



東京都世田谷区上野毛1-27-9 八千代ハイツ ☎03-3704-8474 🕒11:30～13:00、17:00～20:00 (日祝は夜のみ)、月休 (祝日の場合は夜のみの営業、翌火休) 上野毛駅◎徒歩2分 昼1000円～/夜4000円～ 📶あり

かんの梅ヶ丘

「普段着で行ける高級天ぷら屋」がキャッチフレーズ。技術は銀座の高級店仕込み、活けの車海老やぎんぼうが味わえ、野菜は山形蔵王の小なす、新潟石打の舞茸などなど産地を選んだ直送品がそろっている。子連れでも気がねなく利用できる家族的な雰囲気がい。



東京都世田谷区梅丘1-19-6 ☎03-3425-2460 🕒11:30～14:00、17:30～22:00 (21:00L.O.)、月休 梅ヶ丘駅◎徒歩2分 昼1050円～/夜3800円～ 📶あり

天峰

祖師ヶ谷大蔵

祖師ヶ谷大蔵の住宅街。カウンター11席、テーブル2卓の店で、主人は天一出身で40年のキャリアがある大ベテラン。奇をてらわず、されど確固たる技術に裏打ちされた天ぷらと、住宅街ならではの堅苦しくない雰囲気にはファンが多い。



東京都世田谷区砧8-13-8 ☎03-3415-3885 🕒12:00～13:30、17:00～20:30、水、土・日昼休 祖師ヶ谷大蔵駅◎徒歩5分 昼1680円～/夜4200円～

あら川

東十条

天ぷらだけでなく、居酒屋的に季節の一品料理や肴とともに日本酒や焼酎を楽しむ。穴子の天ぷらにカレー「穴子カレー」も酒のあてにぴったり。山形の十四代を蔵元直送で全種飲めるのも通にはたまらない。



東京都北区東十条3-3-1 小田急マンション1F ☎03-3912-1430 🕒11:30～14:00 (L.O.)、日12:00～、17:00～21:30 (21:00L.O.)、水、第1・3火休 東十条駅◎徒歩4分 昼1260円～/夜2310円～

銀座ハゲ天 丸の内 MY PLAZA 店

全国のおハゲ天のなかでも、同店は高級ライン。暖簾をくぐると、赤と黒のモダンな揚げ場に眼を奪われる。座敷個室にはプライベートの揚げ台もあり接待などで人気。



東京都千代田区丸の内2-1-1 丸の内MY PLAZA B1F ☎03-3217-8910 営業11:00～15:00 (14:30L.O.)、17:00～22:00 (21:30L.O.)、土祝～21:00 (20:00L.O.)、日休 東京駅◎徒歩5分 昼1800円～/夜3000円～ HPあり

柳橋 大黒家

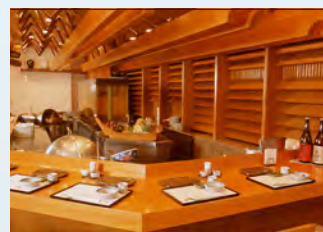
浅草橋

屋形船が行き来する柳橋のたもとの一軒家。お座敷には馬蹄形の低めのカウンタ―があり、お客は半着席のような低い椅子に腰掛けて、揚げたての天ぷらをいただく。店主も椅子に腰掛けて天ぷらを揚げるスタイルが独特で、どこか粋だ。

東京都台東区柳橋1-2-1 ☎03-3851-4560 営業11:30～14:00、17:00～21:00、日祝休 浅草橋駅◎徒歩4分 昼2000円～/夜6300円～ HPあり

天婦羅ほり川 ホテルニューオータニ店 丸の内

築地の鮮魚問屋が親元なので、魚介ねたの豊富なことと品質には自慢あり。ホテル内にあるため外国人の利用も多く、人気はブロッコリーや穴子。日本人客には田中一正料理長考案、オリジナルのチーズを包んだ鯛のしそ巻が人気だ。



東京都千代田区紀尾井町4-1 ホテルニューオータニ本館ロビー階 ☎03-3221-4166 営業11:30～14:30、17:00～21:30 (日祝は通し営業)、無休 赤坂見附駅◎徒歩7分 昼2100円～/夜3150円～ HPあり

天富良 大坪

銀座一丁目

銀座天一出身の主人、大坪弘氏が銀座一丁目の地で長年、江戸前伝統の天ぷらを揚げている。お客と店主の間で自然に交わされる会話のやりとりは、まさに銀座ならではのもの。晶肩の客筋を大切にするため、あまり露出度は高くないが、知る人ぞ知る名店といわれる。



東京都中央区銀座1-5-1 第三太陽ビル2F ☎03-5250-0137 営業12:00～14:00、17:00～21:30、水休 銀座一丁目駅◎徒歩2分 昼5000円～/夜1万5000円～

つきじ天六 狛江

おいしい天ぷらを食べられる、気さくな居酒屋として人気。卵黄だけでつくる風味豊かな金ぶらの衣が独特だ。オリジナルの季節の果物の天ぷらをぜひ！



東京都狛江市元和泉1-8-12 泉の森会館1F ☎03-3430-6800 営業11:30～14:00、17:30～22:30 (21:30L.O.)、水休 狛江駅◎徒歩1分 昼1050円～/夜2840円～

和楽 桜台

本格的な天ぷらと和食を気軽に楽しめる店。赤坂「花むら」で修業した主人がその流儀を踏襲し、太白胡麻油100%で天ぷらを揚げる。天ぷらの揚げ技を和食にとり入れた一品料理が得意。



東京都練馬区桜台1-4-2 ☎03-5999-1786 営業12:00～14:00、17:00～21:00、月休 桜台駅◎徒歩2分 昼850円～/夜3500円～

藤吉 浜田山



たいていの天ぷら屋にはどこかの有名店で修業して独立したという系譜があるが、藤吉の主人は修業経験なし。食へ歩き、独学で天ぷらの技術を習得したという異色派。魚屋で10年間働いた目利きを武器に開業したのが13年前のことだ。魚介類も野菜も甘みを引き出した味わいが印象的。

東京都杉並区浜田山3-25-12 ☎03-5930-0373 営業17:00～22:30 (20:30L.O.)、水、月1回木休 浜田山駅◎徒歩3分 3200円～ HPあり

「江戸前天ぷら」って？

天ぷらを語る上では欠かせないフレーズ「江戸前」。そもそも天ぷらは江戸の地が発祥で、「江戸前の海」、つまり身近な東京湾で揚がる小ぶりな魚介類を、ごま油で揚げた大衆的な食べ物だったそう。この流れをくんで、今でも関東ではごま油で揚げる天ぷらが圧倒的だ。そのねたは、きす、めこち、車海老、芝海老、小柱、穴子、すみいか、

はぜ、白魚、幻といわれるざんばうなど。いまや江戸前の魚介は高値で稀少品だが、当時は豊富な漁獲を誇っていた。ちなみに、つい最近までは江戸前といえば魚介ねたのみに限られ、野菜は格下扱い。四季折々の野菜で季節感を表現するようになった現代の天ぷらは、本来の江戸前の姿から一歩進化したものといえるだろう。



そば屋の名天ぷら

そば屋の天ぷらは「そばの具」。天ぷら屋とはひと味が違う

かんだやぶそば

淡路町

東京都千代田区神田
淡路町2-10 ☎03-3251-0287 ☎11:30
～20:00 (19:30
L.O.)、無休 淡路町
駅◎徒歩2分 天ぷ
らそば1800円など
☎あり



明治13年創業、やぶそばの
総本家。同店で天ぷらとい
えば、芝海老のかき揚げが
決まり。そば屋の天ぷらら
しく、ごま油で濃いめの色
に揚げる。厚めにつけた衣
をじっくりと揚げ固めるの
で、つゆにひたしてもすぐ
にはくずれず、衣がほぐれ
るにつれてごま油のうまみ
がつゆににじみでる。天ぷ
らそばの醍醐味だ。

江戸蕎麦ほそ川

両国

東京都墨田区亀沢1-6
-5 ☎03-3626-1125
☎11:45～15:00、
17:30～20:45、月、
第3火休 両国駅◎
徒歩5分 穴子天せい
ろ2450円 など ☎
あり



穴子天せいをたのむと、
まずでてくるのはそばのみ
その3分の1を食べ終えよ
うとする頃合をはかって、
穴子の天ぷらが供される。
これは主人、細川貴志氏の
「デリケートなそばを先に
召しあがってもらうため」
という心づかい。同じ理由
でそばつゆと天つゆも別
でる。そば屋の天ぷらと
は一線を画す独自の流儀だ。

更科布屋

芝大門 大門

創業210余年。名物は一年中食べ
られる白魚たつぷりのかき揚げで、
先代の6代目主人が白魚の軽くさ
らりとした味わいに惹かれて献立
に加えたという。白魚かき揚げせ
いろは通常は二八そばとともに供
されるが、更科家伝の変わりそば
にかえることも可能。夏はさわや
かに紫蘇や笹、青柚子、生姜など。
更科系の濃厚な甘口の汁とともに、
老舗の味を楽しもう。

東京都港区芝大門1-15-8 ☎03-3436-3647
☎11:00～21:00 (土祝～20:00、日～19:00)、
無休 大門駅◎徒歩1分 白魚かき揚げせいろ
1200円など ☎あり



草庵

前橋

群馬県前橋市荻窪町
1230-1 ☎027-269
-0936 ☎11:00～
17:00 (月～14:00)、
火休 江木駅◎徒歩
5分 花衣1275円な
ど



石臼挽きの極上のさらしな
粉(そば粉の一番粉と卵、
水でつくる衣で、車海老を
包み揚げにした変わり天ぷ
ら。太白胡麻油と白絞油を
低温に熱し、よく溶いた衣
を揚げ箸の先から糸のよう
にたらし網状に衣をつく
る独特の揚げ方が特徴で、
サクサクとくずれるように
軽い歯ごたえ。そばととも
にぜひ注文したい逸品だ。

竹やぶ

柏

柏本店

常連客は箸をもち、今
か今かと天ぷらそばを
待つ。そして運ばれて
くるやいなや、別皿に
添えられた海老かき揚
げをそばの上にのせる。
ジューツ。この音とともに

天ぷらそばは、一品の料理として
完成し、研ぎ澄まされたつゆが衣に
含まれた油と融合し、コクのあるう
まみをたたえたつゆへと変化する。
そば好きで知らぬ人はいない名店中
の名店。確たるこだわりがあるから
こそ、開業以来、かき揚げのねたは
活才巻海老、揚げ油は太白胡麻油と
決めている。

千葉県 柏市 柏1144-2 ☎04-7163-
9838 ☎11:45～20:00 (19:30L.O.)、
木休 柏駅◎車15分 天ぷらそば
2520円など ☎あり



蕎麦彩膳隆仙坊

郡山

福島県郡山市清水台2-
6-5 ☎024-932-0194
☎11:00～15:00、
18:00～21:00、水休
郡山駅◎徒歩8分 揚
げそばがき800円など



風流な一軒家でいただく、
揚げそばがきが格別。そば
粉と水を練りあげ、ごま油
で香りよく揚げると、通常
のそばがきのイメージを覆
す一品と化す。もっちりとし
て、まるで山芋のような
口のなかでとろけるような
柔らかさは、誰もの想像を
上回る味わいだらう。揚げ
たての熱々を海苔で巻き、
わさび醤油をつけて手づか
みでいただく。

天音 人形町

初代は屋台の天ぷら屋として創業。井つゆは創業以来、天ぷらを揚げてはひたした年代もの。ライト志向の世にあつて、焙煎系のごま油一本で揚げるのは東京でも少数派だが、濃いめのごま油で揚げた天ぷらをくぐらせるため井つゆに味や香りが移り、その分、砂糖は他店に比べて半分ほどでよいのだという。だからこつてりとしているようでも甘つたるくなく、井一杯食べても、もたれ知らず。「うちで食べるんなら天井しかないよ」といい切る3代目主人の言葉にうなずける。

東京都中央区日本橋蛸殻町1-13-2 ☎03-3666-0639 11:00～13:30、17:00～21:00、土日祝休 人形町駅◎徒歩3分 上天井2300円など ㊤あり



つじ村 水天宮前

穴子が3本ポリリウムいっぱいにのった穴子天井。1本50g前後の小さめのものを高温でじっくりと香ばしく揚げる。昨年、開店20周年を機に2代目に継いでリニューアル。先代、2代目ともに修業先のホテルオークラの伝統を受け継いでいる。

東京都中央区日本橋箱崎町27-5 ニューシティハイツ日本橋1F ☎03-3666-3419 11:30～13:30、17:30～20:30(土は昼のみ)、日祝休 水天宮前駅◎徒歩3分 穴子天井2500円など

大黒家天麩羅

浅草

東京都台東区浅草1-38-10 ☎03-3844-1111 11:00～20:30(土祝～21:00)、無休 浅草駅◎徒歩7分 海老天井1900円など ㊤あり

創業明治20年。浅草名物の天井といえば大黒家といわれるほど。焙煎したごま油できつね色にしつかりと香ばしく揚げた天ぷらを、創業以来のタレにくぐらせて熱々のごはんの上にのせる。甘辛く、濃厚なタレの風味と香りが江戸っ子にはたまらない。いちばん

人気の海老天井

は井のふたから海老がはみでるほどでインパクト大。



食べたい！天井

熱々天ぷらとごはん、甘辛の井つゆの三重奏



西麻布 天ぷら魚新

西麻布

東京都港区西麻布1-12-10 岩田ビル2F ☎03-3796-4041 11:30～14:00、17:30～22:00(L.O.)、日祝休 乃木坂駅◎徒歩6分 昼の天ばら1890円など ㊤あり



ごはんに揚げたてのかき揚げをのせて塩をふり、バラバラにほぐしてごはん混ぜ合わせて食べるのが「天ばら」。あつさり天井として人気があるが、その元祖がこの魚新だ。かき揚げのねたは芝海老、小柱、いか、三つ葉。塩の味つけだけなので、素材、油、揚げ手の腕の三拍子がそろわないとうまくなならない。天ばらは昼は単品もあり、昼夜ともにコースのめめに選べる。

天米

千駄木

東京都文京区千駄木3-23-6 ☎03-3821-1825 11:30～14:00、17:00～21:00、水休(祝日は営業) 西日暮里駅◎徒歩7分 かき揚げ天井2000円など



昭和6年創業。お客の半数以上が注文するのが、かき揚げ天井。井から少し浮きあがつたふたを開けると、ごはんがみえないほどの大きなかき揚げがドンとのり、しばし蒸らされて食欲をそそる香りが立ちのぼる。これだけでも大満足。ねたは小柱、芝海老、もんごういかの魚介のみ。ごま油の香りが豊かに揚げるので色も濃く一見しつこそうだが、食べてみれば実はあつさりだ。



若手・新店に期待大！

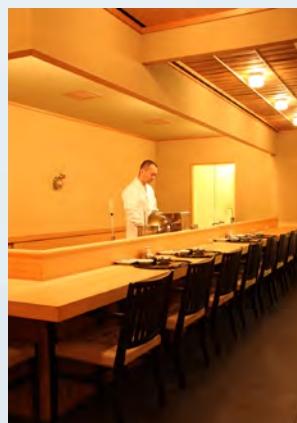
日本の天ぷらの
将来を担う若い世代。
師匠の教えを継ぎ、
さらに進化をつづける
若い店主を応援します。

なかがわ 築地

「みかわ」の早乙女哲哉氏のもとで17年間
修業を積んだ中川崇氏。2004年に35
才で独立し、築地に店を構えた。天才と
いわれる師匠の天ぷらをいつか超えて恩
返しをする心に決め、日夜真摯な姿勢で
自らの天ぷらを追究している。



東京都中央区築地2-14-2 築地NY
ビル1F ☎03-3546-7335 🕒
11:30～13:30、17:00～21:00、月
休 築地駅◎徒歩2分 昼4725
円～/夜6090円～



東京都中央区築地3-16-9 アーバン
メイ ツビルB1F ☎03-3546-
2622 🕒17:00～21:00 (L.O.)、
月休 築地駅◎徒歩2分 1万
2600円～

清壽 築地

「楽亭」で修業した店主の清水良晃氏。一
度に揚げるのは何組かのお客に対しての
み。そしてひと通りあげると、太白胡麻油
の揚げ油をそっくり入れかえる徹底ぶり。
太白胡麻油の軽い天ぷらは100種以上
のリストを用意するワインによく合う。

わかやま 立川

7年前に25才の若さで店主として店を構
え、立川の幅広い客層の心をつかんでいる
若山正蔵氏。酒の肴からデザートまで手
づくりし、常に新しい素材を求めて精進
している。4階の別館にはお座敷天ぷら
の個室もあり、家族利用や接待に人気。



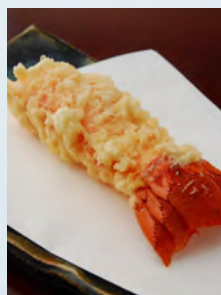
東京都立川市曙町2-22-23 木村ビ
ル3、4F ☎042-525-0222 🕒
11:30～14:00 (L.O.)、17:00～
22:00 (21:30 L.O.)、月休 立川駅
◎徒歩2分 昼900円～/夜4800
円～ 🈺あり

神奈川・千葉・茨城の名店

ひろみ 鎌倉

鎌倉の小町通りの老
舗。夏8月の解禁か
ら9月までは常連客
待望の伊勢海老の天
ぷらが登場。国産限
定で200g程度の
味がいちばんいい大
きさを豪快に丸ごと
一尾揚げる。レアで
ぶりんぶりの噛み
ごたえがたまらない。

神奈川県鎌倉市小町1-6-13 寿ビル2F ☎0467-
22-2696 🕒11:30～14:00、17:00～19:30 (夜は
要予約)、月休 (祝日は営業) 鎌倉駅◎徒歩2分 昼
1890円～/夜2310円～ 🈺あり



井筒 磯子

「天ぷらは生の魚でなけれ
ば」をモットーに、築地で
仕入れた活魚をお客の目の
前でさばいて揚げる。身が
締まった魚介は揚げるのと肉
厚にぶりんと盛りあがり、
歯触りも最高。小柱ののり
巻きや蛤、柳葉魚、あわび
など、お好みの細工もの天
ぷらをぜひ。



神奈川県横浜市磯子区森1-2-1 同潤会磯子ハイツ1F ☎045-752-2220 🕒11:30～
14:00、16:30～21:30、水休 磯子駅◎徒歩5分 昼/夜1500円～

八勢 東神奈川

越ごと衣をつけて揚げた蛤
丸ごとの鮑、生牡蠣を詰め
たピーマンなど、魚介類の
変わり揚げが人気。店名に
「活魚」と冠しているだけあ
り、魚介の鮮度のよさは
いうまでもなく、軽かさ
つくりと揚げた天ぷらはい
くつでも食べられる。煎茶
を注ぐ天茶もおすすめ。

神奈川県横浜市神奈川区二ツ谷町6-1 ☎045-313-1671 🕒11:00～14:00、
17:00～22:00、日休 東神奈川駅徒歩6分 昼800円～/夜2500円～



天一坊 平塚

平塚の住宅街。独自のしつ
とりとした揚げた天ぷら
を得意とした父のあとを継
ぎ、今は京都の料亭で修業
した若主人が切り盛りする。
神奈川の漁港に揚がる鮮度
抜群の魚介の天ぷらもち
が、四季の日本料理ととも
に酒を飲みながら食事でき
るのがうれしい。

神奈川県平塚市龍城ヶ丘8-3 ☎0463-35-5678 🕒17:30～22:00 (昼は前日ま
での予約のみ営業)、日休 平塚駅◎徒歩約15分 昼5250円～/夜7350円～



天茂

赤坂

赤坂界限でも屈指の老舗。先代の父を継いで、おそらく世界でただ一人の女性職人、高畑粧由里氏が揚げ場を守っている。笑顔をたやさぬ母娘の連携で切り盛りし、今も昔も変わらずぬ繁盛ぶり。昼は名物かき揚げ天丼を求めるサラリーマンやOLですぐに満席になる。



東京都港区赤坂3-6-10 第3セイコービル2F
☎ 03-3584-3746 ☎ 11:30～14:00、18:30～22:00 (20:30L.O.)、土日祝休 赤坂駅◎徒歩3分 昼1400円～/夜7350円～

てんぷら山の上 Roppongi

六本木

「てんぷら山の上」初の支店として、東京ミッドタウン開業時にオープン。料理長の前平智一氏は、山の上の伝統を踏襲しながら、六本木という土地柄に合わせた実居心地のいい、天ぷらのレストランを生み出した。夏限定の冷やし天茶は同店だけのスペシャルメニュー。ぜひ！



東京都港区赤坂9-7-4 東京ミッドタウン・ガーデンテラス3F ☎ 03-5413-3577 ☎ 11:00～14:00 (L.O.)、17:00～22:00 (L.O.)、土日祝は通し営業 (日祝～21:00L.O.)、無休 六本木駅◎徒歩2分 昼2890円～/夜9450円～ ☎あり

くすのき

名古屋

店主の楠忠師氏は日本料理を修業した末に、天ぷらの素材のよさを引きだす技術に魅力を感じて転身。得意は野菜の天ぷらで、夏ならばとうもろこしがイチ押し。岩塩とアルコールをふって半日おき、蒸してひと晩おき、芯まで浸透させた塩分で甘みを増す下準備に丸2日かける。これを揚げると、甘みがそれは濃くなるのだ。



名古屋市北区若葉通3-16-1 大脇ビル1F ☎ 052-911-6181 ☎ 18:00～22:00 (21:00L.O.)、昼は予約のみ営業、日、他不定休 平安通駅◎徒歩3分 昼5500円～/夜8400円～ ☎あり

神田 千葉

銀座天一出身の主人が揚げた天ぷらは、とにかく軽くあっさりとして、つつい食べすぎてしまふとお客にいわれるほど。千葉駅にほど近い立地だが、通りの喧噪とは無縁の居心地のいい落ち着いた雰囲気。昼夜とも手頃な価格から天ぷらを楽しめる。



千葉市中央区富士見2-7-15 榎本ビルB1F ☎ 043-221-7380 ☎ 11:30～14:00、17:00～21:00、月休 千葉中央駅◎徒歩約7分 昼945円～/夜3575円～

天優 富里

できるかぎり江戸前のねたにこだわりの、なかでも夏の房総の青鮑は開店以来の定番。コリコリの身が、揚げて熱が入るとふんわりと柔らかく変化する。これを南高菜の梅肉でいただくのが乙。大和芋のすりおろしと海苔で包んで揚げた肝も磯の香りにあふれて美味。



千葉県富里市七栄323-15 ☎ 0476-92-0772 ☎ 11:30～14:15、17:30～21:00、水、日休 富里IC◎車5分 昼945円～/夜4800円～ ☎あり

天乙 松戸

つな八各店で23年間揚げ場に立った主人が、松戸でおいしい天ぷらを食べてもらいたいと開店。うまい、素材にこだわった本格派、安価、居心地のよさと四拍子そろった同店には、月に1回は当たり前、週に1回やってくるお客も多い。揚げ油は太白胡麻油一本だ。



千葉県松戸市二十世紀が丘梨元町5-4 ☎ 047-701-8777 ☎ 11:00～14:30 (14:00L.O.)、17:00～21:00 (20:30L.O.)、水、第2木休 (水曜が祝日の場合は翌日休) 松戸駅◎車10分 昼900円～/夜1500円～

くにさき 土浦

カウンター15席。銀座天一出身の主人がめざすのは、一口めでサクッと軽く、二三口と衣が口のなかで溶けていくような天ぷら。年間を通して25種類ほどのねたをそろえるが、海老しんじょを詰めた地元特産のれんこん、30年前からだしている雲丹の海苔巻きがおすす。



茨城県土浦市永国981-3 ☎ 029-823-2822 ☎ 11:30～14:00 (13:40L.O.)、17:30～21:30 (21:00L.O.)、日休 土浦駅◎車15分 昼1890円～/夜4830円～



全国の名店

ごま油の香り高い天ぷらを全国各地で

天む 名古屋

名古屋で本格的な天ぷらといったら、こちら。山の上ホテル出身の主人が天ぷらはもちろん、突きだしからデザートまで手を掛けている。愛知県は三河湾や桑名で天ぷら向きの魚介がとれる。日本一という

はまぐりや白魚、夏には穴子やぎんぼうなど四季の味を楽しめる。

名古屋市中区栄
5-19-21 八光ビル1F
☎052-242-1691 営
17:30~20:30(L.O.)、
水、第2・3火休 矢
場町駅◎徒歩5分
7500円~



佐久間 郡山

福島県郡山市富田町
字山王林49-7 ☎
024-933-7804 営
11:00~14:00、
17:00~20:00、月
休(祝日の場合は翌
日休) 郡山駅◎車
10分 昼945円~
/夜1890円~

「天ぷらのおいしさを地元郡山の人たちに知ってもらいたい」という主人が、毎日築地から活海老や穴子、きすを仕入れ、太白胡麻油100%で揚げている。カウンター9席、テーブル14席、座敷もある広々とした店内は、子供連れのファミリーから年配客まで幅広い層にぎわう。

つるつる亭 高山

飛騨高山は自然豊かな土地。主人夫妻が毎朝山に入り、4時間かけて摘んだ野草が、同店名物の天ぷらとなる。木の新芽や花、葉、四季折々の自然のままの野草は意外にも味はやさしく、人間を元気にしてくれるパワーを持っている。全国から足を運ぶ常連は「元気をもらいに」同店にやってくる。



岐阜県高山市花岡町
3-99-11 ☎0577-34-
1219 営11:30~売切
れまで(要予約)、不定
休 高山駅◎徒歩15
分 2000円~

光村 名古屋

「腕は一流、値段は三流」。平日の昼でも250人が訪れる大繁盛店。名物のかき揚げは海老と三つ葉でシンプルだが、味が染みやすいように手でちぎった海老が10尾分も入り、衣でかろうじてひとつにまとめられている。そのはらりとほぐれるように軽いこと、病みつきになるおいしさだ。



名古屋市中区清水3-19-18 ☎
052-911-3512 営11:00~14:00
(13:30L.O.)、17:00~22:00
(21:30L.O.)、水休 清水駅◎徒歩
3分 昼/夜1200円~ ㊟あり

銀座ハゲ天 大阪 大阪ステーションシティ店

大阪でいちばんホットなスポット、大阪駅のステーションシティに2月にオープンしたばかりの新店。シヨッピングのついでに天ぷらという利用が多く、女性向きの手軽なコースもそろえている。江戸前のごま油の香りがする本格天ぷらは大阪では稀少だ。

大阪市北区梅田3-1-1
大阪ステーションシティ・サウスゲートビル16F
☎06-6345-1006 営
11:00~23:00(22:30
L.O.)、無休 大阪駅◎す
ぐ 昼1500円~/夜
2000円~ ㊟あり



天川 那覇

沖縄県那覇市松山
2-7-5 ☎098-861-
3865 営11:30~
14:00、17:00~
22:00、日休 美栄橋
◎徒歩6分 昼1000
円~/夜5000円~



沖縄で本格的な天ぷらを食べられる稀少店。ねたは沖縄産の力強い素材が豊富で、おなじみのゴーヤーは厚切りにして芯のワタごと揚げる。こうするとワタの苦みもやわらぎ、水分を逃さないで驚くほどジューシーな天ぷらとなる。他にも島らつきよう、ウリズン、島にんじん、魚介類では地元産の車海老や島うに、もずくなど、その日のねたを聞くだけで期待感いっぱいだ。

NEW

好評発売中！ 「セサミン クッキングオイル」

竹本油脂が2010年12月に新発売した「セサミンクッキングオイル」は、「キャノーラ油」に「太白胡麻油」をブレンドした新発想のオイル。コレステロールはゼロで、軽くさらりとして、毎日のお料理に万能に使えます。ご家庭での揚げもの、炒めもの、ドレッシングなどにぜひお試しください！

※「セサミン」「Sesamin」「太白胡麻油」は竹本油脂の登録商標です。



セサミン クッキングオイル 600g

LOVE FOR SESAME OIL

「ごま油の四季」100号記念に感謝の思いを込めて 限定版『スペシャル総集編3巻セット』をプレゼント！

おかげさまで「ごま油の四季」は今号で創刊100号を迎えました。創刊は1986年秋のこと。創刊号の1ページめで料理を披露してくださったのは、新橋「京味」の西 健一郎さん。以来、料理のプロに愛される上質なごま油「太白胡麻油」と「太香胡麻油」（当時の旧称は極上胡麻油）を使った名品をご紹介します。ご登場いただいた料理人さんや料理研究家の方たちは、総勢約500名。25年間にわたる料理の歴史が限定版『スペシャル総集編』でお楽しみいただけます。

この総集編3巻セットを、創刊100号記念として3ヵ月連続で毎月100名様（計300名）にプレゼントいたします。ふるってご応募いただき、おいしくてヘルシーなごま油を使った料理の数々をご堪能ください。



応募方法

官製ハガキにお名前、郵便番号、ご住所、お電話番号、年齢を明記の上、下記までお送りください。「ごま油の四季」および太白胡麻油・太香胡麻油など弊社商品の感想もぜひお寄せください。

〒443-0036 愛知県蒲郡市浜町11 竹本油脂(株)
「ごま油の四季総集編プレゼント」係まで

<応募締切>

- 第1回め 2011年6月30日(木) 消印有効
- 第2回め 2011年7月31日(日) 消印有効
- 第3回め 2011年8月31日(水) 消印有効

ごま油は身体にやさしい油です 全国への通信販売もご利用ください

- 商品情報はホームページ
<http://www.gomaabura.jp> の
「楽天市場」コーナーをご覧ください。

- 通信販売に関するお問合せ
☎ 0120-77-1150 (平日9:00～17:00)



太白胡麻油



太香胡麻油
450gシリーズ



太香胡麻油 濃口



純正胡麻ラー油
150g