

ごま油の四季



夏の号

104

2012 Summer

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

特集◎ きじまりゅうたさんの10～30分クイックCOOKING

さっぱり、おいしい、 元気な夏ヌードル



連載◎

ごま油、私の四季

こだま 小玉 勉

天ぷらを食べに 萬

シンプルだから、ごま油 ウー・ウェン

ごま油と「調理学」 堀 知佐子



2010年、2011年、2012年
モンドセレクション金賞3年連続受賞



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びります。

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です。

◎太白・太香は登録商標です。 ◎モンドセレクション金賞3年連続受賞商品は太香胡麻油 300g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／大阪市中央区南本町4-5-20 住宅金融支援機構・住友生命ビル9F ☎06-6243-3305

西麻布「こだま」小玉 勉さんがつくる

新玉ねぎのアイスクリーム



こだま

東京都港区西麻布 1-10-6 NISHIAZABU1106 2F ☎ 03-3408-8865

営業時間：18:00 ～ 20:00 (L.O.) 不定休

東京メトロ日比谷線六本木駅◎徒歩12分 <http://www.ryouriya-kodama.com/>

独自の日本料理を追求する、気鋭の料理人。

身体によい食を求めた結果、素材や調味料の使い方にとどまらず、
食後の消化吸収のよさまでを念頭に入れた料理法を究めている。

営業は夜のみで、おまかせのコースで3万円程度。



カウンター 10 席、座敷に 2 卓の店内は飾り気もなく、シンプルで清潔そのもの。器は土ものが中心で、すべて作家ものか特注品。料理は小玉さんが下ごしらえから盛りつけまで、すべてを一人でこなす。人任せが苦手な、職人肌の料理人。



調理長として多くの和食店で働き、独学で日本料理の技とセンスを身につける。2002 年に「こだま」を独立開業。2009 年から 4 年連続でミシュランガイドの二つ星を獲得している。



身体に負担をかけないから ごま油は僕の料理の神髄に在る

「いきなり度肝を抜かれた」「ありえない味」「強烈なインパクト」。どれも「こだま」の前業のアイスクリームを評する言葉である。

「特別な日の特別な食事をしていただく店ですから、一皿目の前業は大事ですが、目新しさを意図しているわけではありません。固定観念にとらわれず、素材のよさを素直に引きだしているだけです」

気負いもなく小玉勉さんは言う。松茸のアイスクリームがとくに有名だが、初夏には新玉ねぎのアイスクリームが登場する。塩味と甘みが絶妙なバランスで配合され、そこに新玉ねぎの風味がからみあう。なめらかなアイスクリームが舌の上で温められると、太香胡麻油濃口の香りがふくよかに立ち上がってくる。

「太香胡麻油濃口を使う理由のひとつは香りです。玉ねぎと双壁の主役がごまの香りなのです。もうひとつは、ごま油がつくりだす口当たりです。アイスクリームというからには、シャーベットのようなざらつとした食感ではダメ。とろりとなめらかにし、かつこの料理を表現するためには、うまみのあるごま油が必然なのです」

太香胡麻油濃口を入れたアイスクリームには、新玉ねぎを水にさらさずに加える。だしの風味をまとった柚子ゼリーを添え、新鮮そのものの生うにをあしらう。まさに独自の世界だ。だが、その意匠の裏側には、身体にストレスをかけない料理を追求める哲学がある。ごま油も酸化しにくく、身体によいから使うのだ。時代もまた、そういう料理を求めている。だからこそ、こだまが脚光を浴びる理由がそこに確かに存在している。



- 1 牛乳 250g と砂糖 10g、岩塩 3g を温め、ふやかした粉ゼラチン 3g を加えて溶かす。氷水にあてて、とろみがつくまで冷ます。
- 2 1 と太香胡麻油濃口 20g をミキサーで攪拌する。パットに流し、冷凍庫に 3～4 時間入れて凍らせる。
- 3 2 をフードプロセッサーにかけてなめらかにする。
- 4 新玉ねぎをみじん切りにする。
- 5 3 のアイスクリームを大さじ 3 ほどと、4 の新玉ねぎのみじん切り大さじ 1 ほどを混ぜる。
- 6 器にこんもりと盛り、柚子ゼリーと生うにを添える。

特集◎きじまりゅうたさんの10～30分クイックCOOKING



さっぱり、おいしい、 元気な夏ヌードル

きじま りゅうた

1981年生まれ。祖母は村上昭子、母は杵島直美という料理研究家一家に育ち、小さい頃から料理が大好き。NHK「きょうの料理」のおかず青年隊としても活躍中。近著は「おつまみハイボール亭 すぐにおいしい泡の友110」(池田書店)。ブログ「きじまりゅうたのダイドコロログ」<http://www.daidokolog.com/>

暑い季節になると、食欲がなくなったり、料理するのが面倒になったりしませんか。そんな時にツルツルと喉ごしよく食べられて、しかも簡単にスピーディにつくれるヌードルメニューがあれば大助かり！ こんなワガママな思いを人気急上昇中の料理研究家、きじまりゅうたさんがかなえてくれました。アジアンテイストからイタリアン、さっぱり味からスタミナ系まで、夏野菜もたっぷりでヘルシー。調理時間も最長30分のクイッククッキング。ごま油のコクや香りをかくし味にした「夏ヌードル」をつくってみませんか。



とろろサラダ麺

材料 (2人分)

冷やし中華麺2玉 長芋150g
A〔淡口醤油大さじ1/2 酢、みりん、太香胡麻油各大さじ1 塩小さじ1/3〕 ゆで玉子1個 カイワレ大根1/4パック スモークサーモン60g

- 1 長芋をすりおろしてAと混ぜる。
- 2 ゆで玉子はフォークでつぶし、カイワレは根元を切り落とす。
- 3 冷やし中華麺をゆでて冷水にとり、水気をきって器に盛る。
- 4 1のとろろをかけ、ゆで玉子とスモークサーモン、カイワレをトッピングする。



+



とろろ

+



冷やし中華麺

=

とろろには
香りも色も淡い
太香胡麻油が合う



20 min.

鶏汁つけ麺

材料 (2人分)

そうめん 200g 鶏ムネ肉 ½枚
長ネギ ½本 カボチャ 60g オ
クラ 3本 ショウガ ½かけ 太
白胡麻油 大さじ ½ A〔水 400
cc めんつゆ 100 cc〕 太香胡麻
油 濃口 大さじ 1 好みで白ごま、
七味唐辛子

1 鶏肉は一口大のそぎ切りにする。長ネギは5cm長さに、カボチャは5mm厚さの薄切りにする。オクラは塩少々(分量外)をふって板ずりし、さっとゆでて斜め半分に切る。ショウガはせん切りにする。

2 フライパンを中火で熱して太白胡麻油をひき、鶏肉と長ネギ、カボチャの両面を焼きつけ、野菜は焼き色がついたら取り出す。

3 **2**にショウガを加えて香りが立つまで炒め、Aを注ぐ。沸騰したら弱火にして3分ほど煮て、太香胡麻油 濃口を加えて火をとめる。

4 そうめんをゆでて水にとり、水気をきって器に盛る。

5 **3**のつけ汁を分け、焼いた長ネギとカボチャ、オクラ、ショウガを入れる。好みで白ごま、七味唐辛子を添えて。



+



鶏肉

+



そうめん

=

太香胡麻油 濃口が香る熱いつけ汁に
冷たいそうめんと焼き野菜
油っぽくなくて、さっぱりテイスト



Cooking time
↓
30min.



パスタ



トマトと香味野菜のスパイシーなサルサ
主役のトマトの存在感がスゴイのは
オイルが太白胡麻油だから

冷製サルサパスタ

材料 (2人分)

カッペリーニ180g 玉ネギ¼個 ニンニク½か
け トマト1個 セロリ½本 香葉1株 A〔トマ
トジュース150cc 酢小さじ2 ハチミツ、レモン
汁各小さじ1 塩、タバスコ各小さじ½〕 アボカド
1個 太白胡麻油大さじ2+1

① 玉ネギとニンニクはみじん切りに、トマトは1cm
角に、セロリは筋をとって薄く小口切りにする。香
葉は茎を刻み、葉はざく切りにする。

② ①とAを混ぜて30分ほどおいて味をなじませてか
ら、角切りにしたアボカド、太白胡麻油大さじ2を
加える。

③ カッペリーニをゆでて水にとり、水気をよくきる。
太白胡麻油大さじ1をからめてから、②で和える。

Cooking time
20 min.



ユッケジャン風汁ビーフン

材料 (2人分)

ビーフン100g ニンニク1かけ 長ネギ10cm長さ ニラ½束 トマト小1個 太香胡麻油 濃口大さじ½ 牛カルビ焼肉用150g A〔水700cc 味噌、コチュジャン、鶏ガラスープの素各大さじ1 砂糖、醤油各大さじ½ おろしニンニク小さじ½ 一味唐辛子適量〕 卵1個

1 ニンニクは薄切りに、長ネギは斜め薄切りに、ニラはざく切りにする。トマトは湯むしし、横半分に切って種をスプーンで取りのぞいてざく切りにする。Aを混ぜておく。ビーフンはもどす。

2 鍋を中火で熱して太香胡麻油 濃口を入れ、ニンニクと長ネギを炒め、しんなりしたら牛肉を加えて炒める。

3 肉に焼き色がついたらAを注ぎ、沸騰したら弱火で5分ほど煮る。

4 ビーフンとトマト、ニラを加え、再度沸騰したら溶いた卵を流し入れる。



コチュジャン



ビーフン

コリアンテイストの香りのインパクトは
太香胡麻油 濃口におまかせ！
暑い時こそ熱いもので夏バテ防止

材料 (2人分)

うどん2玉 ゴーヤ½本 シイタケ2枚 長ネギ½本
ニンニク1かけ 枝豆200g (サヤつき) 太白胡麻油大さじ½
豚ひき肉100g A〔水100cc 甜麺醤大さじ2
醤油大さじ1½ 砂糖大さじ1 鶏ガラスープの素小さじ1〕
B〔片栗粉小さじ1 水小さじ2〕 太香胡麻油適量

- 1 ゴーヤは縦半分に切って種を取り、5mm厚さの小口切りにする。塩少々 (分量外) をまぶして10分ほどおく。
- 2 シイタケ、長ネギ、ニンニクはみじん切りにする。枝豆は塩ゆでしてサヤからむく。A、Bをそれぞれ混ぜる。
- 3 フライパンに太白胡麻油とニンニクを入れて中火にかけ、香りが立ってきたら、ひき肉をバラバラに炒める。
- 4 シイタケと長ネギを加えてしんなりするまで炒め、Aを入れて3分ほど煮る。
- 5 Bの水溶き片栗粉を加えてとろみをつけ、枝豆を加え、仕上げに太香胡麻油を入れる。
- 6 うどんをゆでて水にとり、水気をきって器に盛る。ゴーヤの汁気を絞ってトッピングし、5をかける。

Cooking time
20 min.



+



+



=

ほんのり香る
太香胡麻油が
食欲をそそる

夏野菜の
ジャージャーうどん

納豆焼きそば
目玉焼きのつけ

Cooking time
8 min.

材料 (2人分)

焼きそば2玉 シメジ½パック 万能ネギ5本 太香胡麻油適量+大さじ1 卵2個 塩少々 納豆1パック A〔酒、醤油各大さじ1 オイスターソース大さじ1½ おろしニンニク、おろしショウガ各小さじ¼〕 韓国のり3枚 桜海老大さじ2

- 1 シメジはほぐし、万能ネギは5cm長さに切る。韓国のりはちぎる。焼きそばは耐熱皿にのせてラップをし、電子レンジ(500W)で約90秒温めてほぐす。Aを混ぜる。
- 2 フライパンに太香胡麻油適量をひいて中火にかけ、好みの硬さの目玉焼きをつくり、塩をふって取り出す。
- 3 2に太香胡麻油大さじ1を入れてシメジと納豆を炒め、焼きそばを入れる。Aを加えて汁気を飛ばしながら炒め、万能ネギと韓国のり、桜海老を入れてさっと混ぜる。目玉焼きをのせて盛りつける。



+



+



=

炒めヌードルは
太香胡麻油で
風味づけを



「ごま油は調味料です！」

麵料理は簡単にできるものが多いので、夏にはオススメです。お湯を沸かしている間に具の準備をして、麺がゆであがればできあがりのクイックレシピを考えました。夏にどんなヌードルを食べたいかなって考えると、さっぱりして、でも辛かったりスパイシーだったり、何かパンチがほしい。あっさりしすぎてても、元気になれないですね。ここで、ごま油の出番！なんです。使ったのは「太白胡麻油」「太香胡麻油」「太香胡麻油 濃口」の3種類。「太香胡麻油 濃口」はガツンと強烈な香りがして濃厚だけど、不思議に澄んだ感じで重くない。料理の仕上げに入れると、すごくいい香りが立ちます。食欲をそそりますよ。「太香胡麻油」は香りはあるけれど、もっと上品だから、料理にはほんのりと風味をだしたい時に。「太白胡麻油」は香りもしなければ味もしないけれど、料理に入れると、その価値がわかる。炒め油にしても、ほかの材料と混ぜても、あるとなしでは味が全然ちがいます。3種類のごま油の個性を“調味料”のように生かしたら、ホントにうまい夏ヌードルができました。お好みの麺でどんどんアレンジしてOKですから、ぜひつくってみてください。

Cooking time
15 min.

オマケの一部



豆腐ごまダレはゴハンにかけてさっぱり「夏どんぶり」もオススメ！

豆腐ごまダレそば

材料 (2人分)

そば 200g ミョウガ2本 セロリ½本 玉ネギ½個 絹ごし豆腐½丁 B[だし150cc 白味噌大さじ6 塩少々] 白すりごま大さじ1½ 太白胡麻油大さじ1½
好みで白ごま、柚子こしょう

- 1 ミョウガとセロリは斜め薄切りにし、玉ネギは繊維を断ってスライスする。それぞれ冷水に3分ほどさらして水気をよく切る。
- 2 Bをよく混ぜておく。
- 3 豆腐の水気をふきとり、泡立て器でよくつぶし、2を少しずつ加えてのばす。すりごまを加え、太白胡麻油も少しずつ加えて混ぜる。
- 4 そばをゆでて水にとり、水気をよく切る。1をのせて盛りつけ、3の豆腐ごまダレを添え、好みで白ごま、柚子こしょうを薬味にする。



+



豆腐

+



そば

=

太白胡麻油のコクで豆腐のさっぱり味にうまみをプラス

萬

大阪・北新地

秋山茂雄

「日本料理の真髄でもある天ぷらを究めたい」

北新地の繁華街にある「萬」。

もそも関東に比べて関西は天ぷら店が少なく、ごま油で揚げられる店はかなり稀なのだが、同店ではごま油のコクと香りを生かしつつも、軽く品のいい天ぷらを揚げている。

「太白胡麻油に、太香胡麻油極淡（業務用）を少量合わせる割合を、代々の店長が踏襲しています。天ぷらにはごま油の香りはしません。そこはかとなくただよう香りのような、甘さを感じるような、そんな言葉では語ることができないニュアンスを醸し出すのが、ごま油です。天ぷらは素材の持ち味をシンプルに表現する究極の調理法。その持ち味を邪魔せず、引き立てる油は、太白胡麻油においてほかにあ

りません」

と店長の秋山茂雄さんは語る。同店は同じく北新地で名を馳せる「日本料理 かが万」の姉妹店。店主の坂博雄氏が日本料理の真髄を伝えるために、天ぷらや寿司などの専門店を構えるうちの一家だ。秋山さんも日本料理の修業を12年積んだのち、昨年、萬の店長として新たに天ぷらを究めることとなった。

「懐石料理でも揚げ物がありますので、技術は習得していたつもりでしたが、天ぷらの世界はまた別物。素材と衣と油という単純な組合せの中で、揚げるといったひとつの技術を突き詰めていくと、本当に奥が深い。衣の温度、油の温度、素材の投入の仕方、少し

でもちがえば差がでます。でも、

その差を埋めながら最高の揚げりをめざすことができるのが職人の腕です」

天ぷらの場合、料理人とはいわず、職人と呼ばれる。それはおそらく、天ぷらは味見ができない料理だからであらう。自らが仕上がりの確認をすることなく、最高の状態で供する腕がなくてはならない。

「ひとつひとつの素材を揚げる瞬間、瞬間すべてが真剣勝負です」

揚げた天ぷらの良し悪しの判断を下してくれるのは、お客が帰る際にかけてくれる「おいしかった」の言葉のみ。秋山さんは日々揚げ鍋に集中力を注ぎ、北新地のお客を満足させる天ぷらを揚げている。

まん
萬

大阪市北区曾根崎新地1-7-9 エスバス北新地11 1F ☎06-6341-5678

営業時間／11:30～13:30、17:00～22:00 日祝休

JR東西線北新地駅◎徒歩3分 <http://www.kagaman.co.jp/mann/>

夜はおまかせの1万2600円のコース（つきだし、約15品の天ぷら、口直しの一品、サラダ、天茶か天井もしくは冷たい稲庭うどん、フルーツ）のみ。昼はお値打ちの天玉井、天重各1000円、天ぷらコース2500円、特上天ぷらコース5000円。





2



3



4



5



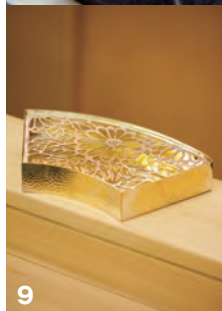
6



7



8



9



10



11



1

1 同店の名物となりつつある、あわびの天ぷら。たたいた肝を麦味噌、醤油、酢でのばした肝醤油とともに食するという、日本料理ならではの発想がミソ。ベストのタイミングで揚げた生あわびはしっかりと柔らかい。品書きに一年中の特選品。

2 夏のねた、アスパラガス。

3 関西の夏の定番、はもの天ぷら。骨切りした肉厚のはもをふわりと揚げ、練り梅をあしらう。

4 ワインを飲むお客が多いことから考案した、プチカマンベールの天ぷら。芯の芯に火が通って柔らかくなる直前のタイミングで。

5 パレットのように彩りよく盛られた四色の塩。藻塩、抹茶塩、カレー塩、一味塩をお好みで。

6 そろそろめというタイミングを見はからって炊きあげられる、土鍋のごはん。日本料理店を母体にもつ同店ならではのこだわり。天井か天茶に仕立てて提供するが、ごはんがうまいのでそのまま、というお客もいるほど。

7 昼は夜とうってかわって、お手頃価格の天玉丼と天重が人気。天玉丼は厚めに衣をつけて揚げた7品の天ぷらに天井地を染みこませ、卵2個を流し入れる。ボリュームもたっぷり。

8 開店時から使い込まれている、アルミ製の揚げ鍋。太白胡麻油ベースで、あっさりした天ぷらを揚げる。「太白胡麻油のコシの強さはほかの油の比じゃない。油が疲れずに鍋の中の状態が安定しているから揚げやすい」と秋山さん。カラッと揚げるのが信条。

9 錫製の扇面の揚げ台は特製のもの。長年磨き込まれて美しい輝きをたたえている。

10 白木の10席のカウンター。一品ずつのポーションは小さく、品数を多く供するコースの仕立て。天ぷらは15品ほど。

11 同地に構えて16年。ミシュランガイドでも一つ星を2年連続獲得。

とうもろこしと トマトのスープ

材料 4人分

とうもろこし2本 トマト2個
水5カップ 鶏がらスープの素小さじ1
塩小さじ½ A〔片栗粉大さじ1 水大さじ2〕
卵2個 こしょう少々 太香胡麻油大さじ1

- 1 とうもろこしの実は包丁で削りとる。トマトは1cm厚さの輪切りにする。
- 2 鍋にとうもろこしと水、鶏がらスープの素を入れて火にかけ、煮立ったら弱火にして5分煮る。
- 3 トマトを加えてふたたび煮立ったら、塩を加え、Aの水溶き片栗粉を加えて軽くとろみをつける。
- 4 溶いた卵を流し入れ、こしょうと太香胡麻油をふる。



今

春、娘が大学に進学し、
下の息子も高校生。子

どもたちは夜遅くに夕食をとることが多くなりました。栄養があり、遅い時間に食べても身体に負担にならない食事をつくることが私の日々のテーマで、これまで以上に野菜や大豆製品が中心の料理を大切にしています。そんな時に頼りになるのは、ごま油の存在。太白胡麻油のkokoya、太香胡麻油の香りのおかげで、肉を使わなくてもおいしくて満足できる料理がしてくれるのです。麻婆豆腐もひき肉なし、とは気づかないはず！



ウー・ウエン

太白胡麻油愛用歴20年以上。人気のクッキングサロンを主宰。近著は「ウー・ウエンのみんなで楽しい小麦粉料理」（高橋書店）。



蒸しレタス

材料 4人分

レタス2個 みょうが6本
A〔わさび大さじ½ 粗塩小さじ½ 太香胡麻油大さじ1½〕

- 1 レタスは芯ごと縦4等分に切る。みょうがも縦4等分に切る。
- 2 1のレタスとみょうがを蒸気が上がった蒸し器に入れて2分蒸す。
- 3 Aのわさび、粗塩、太香胡麻油を混ぜ合わせ、2のあら熱がとれたら和える。



麻婆豆腐

材料 4、5人分

木綿豆腐2丁(600g) 豆豉20g

青ねぎ(九条ねぎ、分葱など)2本

A〔鶏がらスープ $\frac{3}{4}$ カップ 味噌大さじ1

甜麺醤大さじ $\frac{1}{2}$ 〕

太白胡麻油大さじ $1\frac{1}{2}$

一味唐辛子大さじ $\frac{1}{2}$

B〔片栗粉小さじ1 水大さじ1〕

太香胡麻油大さじ $\frac{1}{2}$ 花椒粉小さじ1

1 豆腐は一口大に切り、ざるにのせて20分水切りする。豆豉は粗く刻む。青ねぎは小口切りにする。Aを合わせておく。

2 太白胡麻油を熱し、豆豉を香りがでるまで炒める。

3 一味唐辛子も加えて香りが立ったら、豆腐を入れて全体にからめる。

4 Aを加えて煮立たせ、弱火にしてふたをして10分煮る。

5 Bの水溶き片栗粉を加えてとろみをつけ、青ねぎと太香胡麻油を加えて炒め合わせ、花椒粉をふる。

ごま油と「調理学」

5 リール 堀 知佐子

ほりちさこ ● アンチエイジングレストラン「リール」オーナーシェフ。料亭「菊乃井」そうざい部門プロデューサー。「ナチュラルローソン」のコラボそうざい“おいしく食べてきれいになるう。”も好評。今年からはじまる「青汁マイスター」も応援中！

ふんわりスクランブルエッグに、甘ずっぱいミニトマトと、生の玉ネギがきいた手軽な一品。実はそれぞれの素材の栄養吸収率が抜群な組合せです。

ミニトマトのファイトケミカル（植物由来の抗酸化物質）はリコピン。リコピンは脂溶性なので、油と一緒に摂ると効率よく吸収されます。卵と合わせた理由は、完全食品といわれる卵に唯一不足しているビタミンCも、ミニトマトは含んでいるため。さらに玉ネギの硫化アリルという成分は、卵のビタミンB₁の吸収を促進します。硫化アリルは生のほうが効果を発揮するので、玉ネギは炒めず、みじん切りを仕上げに入れるだけでOKです。栄養と調理の関係を押さえると、料理はより健康的に組み立てられるのです。

ごま油でリコピンの吸収率をアップ

● ミニトマトのリコピンは油と相性がいい

→油と一緒に摂ると吸収率アップ。熱に強いので加熱調理OK。リコピンの含有量はトマトよりもミニトマトのほうが多い。

● 卵をふわっとさせるコツは「油」使い

→強火はNG。中の弱火で油を吸わせながら火を入ると、ふんわりする。

● トマト+ごま油のうまみで、塩分控えめでも満足な味わいに

→卵に塩味は不要。トマトのうまみ成分グルタミン酸と、ごま油のkokoro香ばしい香りの相乗効果で、おいしさは十分。



ミニトマトのスクランブルエッグ

材料（2人分）

太香胡麻油大さじ2 ミニトマト10個 卵2個 玉ネギ1/8個 香葉1株
A〔太香胡麻油、醤油各小さじ1〕 白ゴマ適量

- 1 ミニトマトは横半分にカットする。玉ネギはみじん切りにし、香葉は刻む。Aを混ぜておく。
- 2 フライパンで太香胡麻油を熱し、ミニトマトを弱めの中火で炒める。皮が柔らかくなったら取りだし、溶いた卵を流し入れる。
- 3 半熟状になったら、玉ネギと香葉を入れてミニトマトをもどし、全体を混ぜる。盛りつけし、Aをかけ、白ゴマをふる。



リール

東京都港区三田5-2-18
三田ハウス104
☎03-5730-0457
営業時間／8:30～21:00
(ランチ11:30～14:00、
ディナーは予約のみ営業)
日祝休
東京メトロ南北線
白金高輪駅◎徒歩7分
<http://rire.typepad.jp/>



PRESENT CAMPAIGN!

モンドセレクション3年連続金賞受賞記念

サンクスキャンペーン実施!

「マルホン胡麻油300g3本セット」を合計3000名様にプレゼント



「ごま油の四季」をご愛読いただいているみなさまにいち早くご報告! 竹本油脂の「太香胡麻油」(300g)が2010年、2011年、2012年の3年連続でモンドセレクション金賞を受賞いたしました。この快挙は日頃よりマルホン胡麻油をご愛顧いただいているみなさまのおかげです。竹本油脂では感謝の気持ちを込めて、

7月から3ヵ月間にわたってプレゼントキャンペーンを実施します。プレゼントはマルホン胡麻油「太白胡麻油」「太香胡麻油」「太香胡麻油 濃口」300gボトルの3本セット。抽選で毎月1000名、合計3000名様に当たります。下記もしくは対象商品に貼付の応募要項にしたがい、ぜひふるってご応募ください。

プレゼント内容

マルホン胡麻油「太白胡麻油」
「太香胡麻油」「太香胡麻油 濃口」
300g3本セット

応募期間

2012年7月1日(日)～9月30日(日)

応募方法

対象商品に貼付された応募券1枚を
1口として、郵便ハガキにテープで貼りつけ、

- 1.郵便番号
- 2.住所
- 3.氏名
- 4.電話番号
- 5.年齢
- 6.性別
- 7.ご購入商品

をご記入の上、ご応募ください。

※ハガキ1枚ごとに1口のご応募とさせていただきます。

対象商品

- 太白胡麻油・太香胡麻油
太香胡麻油 濃口 各450g・300g・150g
- 純正ごま油ゴールド 400g・200g
- セサミンクッキングオイル 600g

応募締切

- 第1回締切 2012年7月31日(火)
- 第2回締切 2012年8月31日(金)
- 第3回締切 2012年9月30日(日)

※各回ともに当日消印有効。

※毎回1000名、合計3000名様にプレゼント。

応募先

〒450-8799 日本郵便名古屋支店

駅前分室 私書箱171

「マルホンキャンペーン」係

抽選・発表

各回ごとに厳正なる抽選を行ないます。

毎回1000名様、合計3000名様に、抽選で「マルホン胡麻油300g3本セット」をプレゼントします。当選発表は発送をもってかえさせていただきます。

※個人情報の取り扱い／お預かりした個人情報は、商品の抽選・発送のみに利用し、発送完了後一定期間において廃棄いたします。お客様の同意なしに当該業務の委託に必要な範囲で委託先に提供する場合を除き、第三者に開示・提供することはありません。

キャンペーンのお問合せ

☎0120-646-050

(10:00～17:00・土日祝日を除く)



FOOD SAFETY

食の安全・安心のために FSSC22000 認証を取得しました

竹本油脂は、食品の安心・安全な管理体制の更なる向上を目的に、ごま油を製造する亀岩工場(愛知県蒲郡市)で2012年4月に「FSSC22000」(Food Safety System Certification 22000)を取得しました。この認証には、従来の食品安全マネジメント規格であるISO22000よりもさらに厳密な事項が加わり、製造エリアはもとより、食堂などを含めた衛生環境基準や、工場への人の出入りのチェックなどの安全管理基準を定めています。

この度の認証取得を機に、お客様に求められるより一層の「安全・安心かつ高品質」な製品をお届けするために、全社一丸となって努力してまいります。

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
オンラインショップ(楽天市場)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)