

ごま油の四季



夏の号

108

2013 Summer
The Seasons of Sesame Oil by TAKEMOTO YUSHI CO., LTD.



特集◎夏を食べよう



連載◎天ぷらを食べに かつみ
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、2013年 モンドセレクション金賞4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、上質なごまを生搾りしたフレッシュオイルだから。うまみたっぷりで、オリー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4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/>

竹本油脂 株式会社

第一事業部・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／大阪府中央区南本町4-5-20 住宅金融支援機構・住友生命ビル ☎06-6243-3305

小麦の風味が豊かなのは
ごま油でコーティングして麺をのばすから。

特集◎夏を食べよう

ごま油の

「美味しいチカラ」を

お取り寄せ



坂利製麺所 坂利の手延素麺

素麺づくりの「のばす」工程には、表面のくっつき防止、
そして麺全体をコーティングして小麦の酸化を防ぐために油が欠かせません。
奈良・東吉野村にある坂利製麺所は、この油にこだわり、ごま油を使用。
その理由はもっとも酸化しにくく、無添加で安心だからです。
知る人ぞ知る逸品。小麦の香りが豊かな素麺をどうぞ。

「坂利の手延素麺650g」1575円 他に250g、400g、2000g、5000g、
9000g入りもあり

(株)坂利製麺所(天理営業所)

奈良県天理市西長柄町676 ☎0743-67-0129

HP <http://soumen.yamatobito.net/>



国産小麦100%の素麺。人里離れた村で極寒の時季に丸一日かけて手づくりし、3ヵ月熟成させてから出荷。冷やしでも釜揚げでも美味。

全国からごま油を使った

名品をお取り寄せ。

香りを楽しむ逸品、

ごまのうまみが隠し味の銘品、

北から南まで、お取り寄せの

人気モノぞろいです。

ご家庭の食卓にも、

ご贈答用ギフトにもおすすめです。

※各社・各店のホームページの「通販サイト」からお取り寄せください。
ホームページアドレスは商品紹介のあとに記載しています。
実店舗での販売がある場合は営業時間、定休日も記しています。

太白胡麻油とワインビネガアの
ドレッシングに
可憐なバラの花びらが。



ハービー

バラの花びらドレッシング

信州・中央アルプスの麓でハウス栽培された
無農薬の食用バラの花びらが入ったドレッシング。
高貴なバラの華やかな香りや、
生の花びらの食感を楽しめます。
鮮やかな色合いを保てるのは、太白胡麻油だから。

「バラの花びらドレッシング」840円（内容量150ml）

ハービー（株）

東京都荒川区南千住2-26-4 中村ビル

☎ 0120-030890（フリーダイヤル）

HP <http://www.crystal-rose.jp/>





たまご色のケーキ屋さん 夏ロール

卵のやさしい味わいが豊かな生地。
太白胡麻油で卵やミントの風味を大切にし、
ふんわり柔らかい生地を焼きあげました。
レモンクリームとパイナップルのジュレを芯に。

「夏ロール」 1780円 冷蔵配送

たまご色のケーキ屋さん
佐賀県唐津市浜玉町浜崎2269
☎ 0955-56-6802
🕒 営 10:30～18:00
📅 休月・火（祝日の場合は営業）
🌐 HP <http://minori.area9.jp/>



卵農家「みのり農場」が経営するパティスリー。ケーキには「放し飼い自然卵」を使用。

人気店「たまご色のケーキ屋さん」と
竹本油脂がコラボレーションしました！
ミントのスポンジ&レモンクリームの
夏仕立てのロールケーキはいかが？



「島果実輪」 1260円（レモン、いよかん各3個入り）

ヌーヴェル・テロワール

愛媛県今治市町谷甲197-3

☎ 0898-47-4500

🕒 営 11:00～15:30、17:30～22:00

📅 休 水

🌐 HP <http://www.nouvel-terroir.com/>

オペラ

アイズドーナツ

焼きドーナツ&ムースのクールなマリージュ。
凍らせたまま食べても、解凍して食べても、お好み次第。
夏の冷凍庫に常備したいスイーツです。



ひんやり、すっと口溶け。
夏の新定番、アイズドーナツ。



柑橘王国の愛媛から、
レモンやいよかんの
爽やかテイストが人気の
焼きドーナツをお届け。

「アイズドーナツ・6個セット」1390円(チョコレート、ストロベリー、
キャラメル、抹茶、ティラミス、月替りのフレーバーの6種類各1個
入り) 他に各2個入りの12個セットや単品もあり。冷凍配送

オペラ (松崎店)

福岡市東区松崎3-14-1 ☎092-629-3232

☎ 9:30～19:30 ㊟月(祝日の場合は翌日休)

HP <http://www.opera-sweets.com/>



ヌーヴェル・テロワール

島果実輪

全国的に大ブームの焼きドーナツに、
今夏も新顔が登場しました。
瀬戸内産レモンといよかんのピールたっぷり、
ふんわり、しっとりとした美味しさです。



竹本油脂 ごま油と唐辛子だけで作ったラー油

マルホンの業務用の売れ筋商品「純正胡麻ラー油」の
卓上小瓶タイプが新発売。

香りのいいごま油で唐辛子を煮だした

無添加ラー油。辛味すっきり。

通信販売・楽天市場サイトの限定販売品。

「ごま油と唐辛子だけで作ったラー油」315円（内容量45g）

(株)竹本油脂

愛知県蒲郡市浜町11

☎0120-77-1150（フリーダイヤル／平日8:30～17:30）

HP <http://www.rakuten.ne.jp/gomaabura/>



竹本油脂×御田町 桃の木 カラダにやさしい 食べる辣油

ミシュラン一ツ星の名店「御田町 桃の木」と
竹本油脂のコラボ商品。

4種類の唐辛子と16種類の香辛料の
香り、うまみを太白胡麻油で引き出した名品。
楽天市場サイトで売切必至、個数限定。

「カラダにやさしい食べる辣油」998円（内容量90g）

※ 問合せ先などはごま油と唐辛子だけで作ったラー油と同じ。



万能です。
美味しさが倍増する
ドレッシングやラー油。



AEI INTER WORLD 北海道産たまねぎと 太白胡麻油のドレッシング

新千歳空港にも支店がある

札幌の炭火ハンバーグ店「竈 円山」の
サラダに使用されている人気ドレッシング。
甘味が濃厚で、カルパッチョや
肉料理のソースなどにも合います。

「北海道産たまねぎと
太白胡麻油のドレッシング」
680円（内容量150ml）

(株)AEI INTER WORLD

札幌市中央区南2条東2丁目9-8
大都ビル7F

☎011-232-1357

（平日10:00～19:00）

HP <http://www.aei.ne.jp/>



特選飛騨牛を低温で
48時間以上かけて火入れ。



低温オイルのコンフィだから
タコの美味しさを引きだせる。

馬喰一代 特選飛騨牛低温48時間コンフィ

肉の切り口がロゼ色なのに、まるでビーフシチューのように
肉が柔らかいのは、太白胡麻油の葱油で
ゆっくりと低温火入れしているから。
飛騨牛専門店がお届けする最高に贅沢な一品。

「特選飛騨牛ロース低温48時間コンフィ」6090円
「特選飛騨牛モモ低温48時間コンフィ」4095円
(各内容量300g+マデラソース) 冷蔵配送

深尾食品(株) 馬喰一代

岐阜市長住町6-6

☎ 058-264-4120 (平日10:00~18:00)

HP <http://www.bakuroichidai.co.jp/>



あ印 タコのコンフィ

タコのプロフェッショナルカンパニーから、
オクトパスデリカテッセン“プルペリア”シリーズの
一押し、菌ごたえが絶妙のコンフィをご紹介します。
真ダコをハーブやスパイス、太白胡麻油で低温加熱し、
味わい深く、ほどよい菌ごたえに仕上がっています。
スペインのバルをイメージして、
オリーブやジャガイモとピンチョスにするのもおすすめ。

「タコのコンフィ」1280円(内容量90g) 冷凍配送

株あ印

茨城県ひたちなか市沢メキ1110-9

☎ 029-263-2111

HP <http://www.ajirushi.com/>





大阪土産のロングセラー。
ピリッと辛く、
ニラもたっぷり。
カリッと香ばしい
名物ひとくち餃子。



スルメイカの胴の部分を
ごま油のブレンドオイルで揚げた、
うまみたっぷり&しっとりいか天。
本格志向のビールのお供に。

点天 ひとくち餃子

ぎゅっとコンパクトに包んだ肉あんにはニラがたっぷり。
焙煎ごま油で練りあげて香りよく仕上げています。
ビールがすすむことまちがいなし！

「ひとくち餃子」5250円（45個入×2箱）
冷蔵配送 全国の百貨店などにも支店あり

(株)点天
大阪市此花区島屋4-4-12
☎0120-888-399
(フリーダイヤル/月～土8:30～17:00)
🌐 <http://www.tenten.co.jp/>



まるか食品 尾道ぬれいか天

気軽なスナックやおつまみにもこだわる派には、
港町、広島・尾道の珍味“ぬれいか天”を。
噛むほどにしっとり、柔らかく、
味わい豊かなフライ衣の中から
スルメのうまみが広がります。

「尾道ぬれいか天」1000円（1枚入り10袋）

まるか食品(株)
広島県尾道市美ノ郷町本郷455-10
☎0120-37-4732（フリーダイヤル）
🌐 <http://www.e-maruka.co.jp/>





辛口のつけ汁でカブサイシン効果も期待!?
広島の名店「ばくだん屋」の味をご家庭で。



岩崎本舗 長崎ぎょうざ

角煮まんじゅうで有名な岩崎本舗の
隠れた人気商品が、この長崎ぎょうざです。
全国の催事でも人気の味わいをぜひ。

「長崎ぎょうざ」2100円(20個・赤箱入) 冷凍配送

㈱岩崎食品

長崎県西彼杵郡長与町斉藤郷1006-13

☎0120-65-0806

(フリーダイヤル/9:00~19:00/無休)

長崎空港、JR長崎駅、グラバー園近く、

長崎中華街近くなど売店も多数あり

HP <http://0806.jp/>



ばくだん屋 冷・つけ麺セット

辛味に負けない濃厚なごま油を合わせたつけ汁なのに、
くどくなくて、あと味がすっきりしています。
ねぎやゆでキャベツ、きゅうりでヘルシーに。

「冷・つけ麺セット」1260円(4食入り)

㈱ばくだん屋

広島市西区観音新町4-14-33

☎082-235-0089

広島、福岡、大阪、愛知、海外にも
多数店舗あり

HP <http://www.bakudanya.net/>



かつみ

東京・神谷町

福地勝己

「きれいな油で軽やかなあと味の天ぷらに」

清流で泳ぐ姿そのままに、からりと揚げた稚鮎の天ぷら。目の前に揚げたてをだされた瞬間、思わず歓声をあげるお客も少なくない。この一品は「天ぷら かつみ」の4月から7月上旬の夜のコースの季節限定品だ。

主人の福地勝己さんは、ホテルオークラに34年間勤めたベテラン職人。かつて実家があった場所に店を構え、今年10月にこの地で10年目を迎える。

夜の営業は完全予約制で、福地さん自ら毎朝、築地市場に赴き、その日に使う旬の食材を仕入れている。ちなみに稚鮎は生きた状態で仕入れているもので、ホテル時

代に仕入れ先を開拓し、独立後も店の名物になった。

「稚鮎は清涼感のある色を生かしたいので、ごく薄衣に。一方、甘みのある海老は若干ボリューム感をつけるといった具合に、素材に合わせて衣は加減します。営業ごとに油を取りかえ、常にきれいな油で揚げることで、量を召しあがっても胃にもたれることがない、軽やかなあと味の天ぷらをめざしています」

と語る福地さん。油は開業以来、太白胡麻油と綿実油のブレンド。揚げ温度は180℃を基本に、音や色、香りなど五感で判断しながらいいねいに揚げていく。

「忙しいランチタイムは、一度に多くのねたを油に入れるので、やや高めの190℃に設定し、180℃で揚がるように調整します」

昼の人気メニューは1300円の天井と定食。いずれも小さなかき揚げを含めて同じ内容の天ぷら7品が味わえる。定食は夜の営業と同じように揚げたてを一品ずつ提供し、最後に小さなかき揚げを天井に仕立てるのが好評だ。

肩肘張らずに本格的な天ぷらを味わえるとあってリピーターがほとんどで、女性の一人客も多い。ランチタイムはカウンター11席が5回転もするというから、その人氣のほどがうかがえる。

かつみ

東京都港区虎ノ門5-13-1 虎ノ門40MTビルB1F ☎03-3434-0986

営業時間／11:30～14:00 (50食限定)、17:00～21:00 (夜は前日までに要予約) 日祝休

東京メトロ日比谷線神谷町駅◎徒歩1分

夜は前日までに要予約で7350円のコース(小鉢 活海老3本、季節の魚4品、季節の野菜4品、かき揚げ<ご飯又は天井又は天茶>、味噌椀、香の物、季節のシャーベット)のみ。昼はお値打ちの天ぷら定食、天井各1300円、かき揚げ天井、穴子天井各2000円。





1 美しく泳ぐ姿そのままの稚鮎の天ぷら。生きたまま180℃の油に投入することで成せる技だ。骨まで柔らかく、頭から丸ごと口に入れると、鮎独特のほろ苦さと爽やかな香りが口いっぱいに広がる。予約で追加注文(1尾600円)も可能だ。

2 稚鮎は生きた状態で仕入れ、冷たい水に泳がせておく。揚げる直前に氷水で一瞬気を失わせてから衣にくぐらせ、素早く油に投入する。

3 揚げ油は平成フライオイルM(業務用の太白胡麻油と綿実油のブレンド)を使用。営業ごとに、油をすべて入れかえる。

4 夜のコースから。野菜は春先の蒔の蔓やアスパラガスなど味の濃い素材はそのまま揚げるが、写真のシタケや大葉のようにすり身を合わせることも。すり身はマキ海老と大葉を包丁で叩く。夜の営業では18~20gのマキ海老を選び、より甘みが増すように揚げる30分前にめる。塩はミネラル分が豊富なスリランカの岩塩。

5 海老2本、穴子、キス、野菜2品、帆立と海老と三ツ葉のかき揚げを盛り合わせたランチの天井。7つのねたが同時に揚がるようにタイミングを見極め、井つゆの鍋に浸す。つゆは甘さ控えめのあっさり味。

6 昼はカウンター11席がすぐに満席となる。黙々と天ぷらを揚げる福地さんは、生まれも育ちも神谷町。ホテルオークラの「山里」で天ぷらカウンターの責任者を長く務め、アムステルダムや神戸にも勤務したベテラン職人だ。女将の麗子夫人との息もぴったり。

7 神谷町駅直結のビル地階に暖簾を掲げる。

えびチリ

材料 4人分

トマト2個 むき海老300g 片栗粉小さじ1
長ねぎ10cm長さ しょうが、にんにく各1かけ
ごま油と唐辛子だけで作ったラー油大さじ2
オイスターソース、醤油各大さじ1 塩ひとつまみ

1 トマトは湯むきし、みじん切りにする。同じお湯でむき海老をさっとゆでてお湯を切り、あら熱をとってから、片栗粉をまぶす。
2 長ねぎ、しょうが、にんにくはみじん切りにする。
3 炒め鍋にラー油大さじ1½と2を入れて火にかけ、香りがでたら、トマトを加えて炒め合わせる。オイスターソース、醤油を加えて半分程度まで煮つめ、むき海老を加えて、塩を入れる。全体をからめて、仕上げにラー油大さじ½を加えて香りをつける。



こ

のコーナーに「ごま油と唐辛子だけで作った

ラー油」が初登場。焙煎ごま油で唐辛子を煮だしたラー油なので、辛いだけでなく、香りやうまみが豊かです。私はこのラー油を、太白や太香胡麻油と同じように、辛い版ごま油として料理に使います。ポイントは加熱しすぎて風味を飛ばさないようにすること。だから「えびチリ」の炒めはじめも、ラー油だけで熱さず、香味野菜と一緒にに入れて香りが立つ程度の加熱にとどめます。おいしいラー油だから、餃子のタレだけじゃもったいない、お料理にいろいろ使ってくださいね。



ウー・ウエン

太白胡麻油愛用歴20年以上。好評発売中の竹本油脂とのコラボ本「ウー・ウエンの太白&太香ごま油でもっとおいしく」(高橋書店)にもおいしいレシピがたくさん!

きゅうりと香味野菜の白和え

材料 4人分

木綿豆腐1丁 きゅうり2本
香菜1本 みょうが1〜2本
純ねり胡麻 白大さじ2
ごま油と唐辛子だけで作ったラー油大さじ1
粗塩小さじ¼

1 ざるに木綿豆腐を入れてつぶし、そのまま1時間ほどおいて水切りする。
2 きゅうりの皮をむいてせん切りにし、塩ひとつまみ(分量外)をまぶしてしんなりさせ、水気を絞る。香菜はみじん切りにし、みょうがは薄く小口切りに。
3 ボウルに純ねり胡麻 白とラー油、粗塩を合わせ、1の豆腐を入れて混ぜ合わせる。2を加えてさっと和える。

*野菜をたくさん食べるための白和えです。



夏にこの三品
ごだシ
まから、
油 プル
vol.14

サンラータンのつけ麺

材料 4人分

舞茸 300g

水 1ℓ 鶏がらスープの素 小さじ 1

醤油 大さじ 1 黒酢 大さじ 4 塩 小さじ 1/4 こしょう 小さじ 1
〔片栗粉 大さじ 2 水 大さじ 4〕

卵 2個 ごま油と唐辛子だけで作ったラー油 大さじ 2

中華麺 4玉 万能ねぎ 適宜

1 舞茸は大きめのひと口大にさく。

2 鍋に水と鶏がらスープの素、1の舞茸を入れて火にかけ、煮立ったら弱火にして7～8分煮る。

3 醤油、黒酢、塩、こしょうで味つけし、水溶き片栗粉を加えてとろみをつけてから、といた卵を流し入れる。仕上げにラー油で香りをつける。

4 中華麺をゆで、万能ねぎの小口切りを添えて供する。

＊お好みで素麺でもどうぞ。

ごま油と 「調理学」

9 リール 堀 知佐子

揚げる調理法を生かした 野菜たっぷりの“サラダ”

夏野菜の揚げびたし

材料(2人分)

ナス1本 キュウリ1本 赤パプリカ1個 ミョウガ2本
カボチャ60g シシトウ6本 プチトマト6個
A [ダシ480ml ミリン80ml 淡口醤油60ml]
太白胡麻油適量 ショウガ適量

- 1 ナスは乱切りにして皮に格子の切り目を入れる。
キュウリ、赤パプリカも乱切りに、ミョウガは縦
半分に切る。カボチャは薄切りにして電子レンジで加
熱する。
- 2 フライパンに太白胡麻油を浅めに入れて熱し、
野菜をそれぞれ揚げる。
- 3 Aをひと煮立ちさせて冷まし、2のあら熱がとれ
たら浸す。ショウガのせん切りをあしらう。

● 野菜はそれぞれ適した温度で揚げる

→ナスは油を吸いやすいので、高温の180℃でな
るべく短時間で、かつ切り口がキツネ色になるまで
しっかり揚げる。他の野菜は低めの165~170℃
を目安に。揚げ油は野菜が浸るくらいの量で十分。

● 油=ヘルシーでないという思い込みはNG

→油を介することで、野菜の栄養=脂溶性ビタミン
を効率よく摂ることができる。もちろん酸化しにくい
「いい油」で揚げるのが必須。

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。「毎日お
いしい アンチエイジングクッキング 素
材選びと調理法」(講談社)も好評既刊。



夏

野菜を「揚げびたし」にするのはとても理にかなった調理法で、その効果は2つあります。

まず夏野菜に豊富に含まれるビタミンAやEは「脂溶性ビタミン」なので、油と相性がよく、油と一緒に食べると吸収率が上がります。しかも野菜は比較的短時間で揚がるので、ビタミン損失を最小限に抑えることもできます。

そしてもうひとつは、揚げることによって素材は脱水されるため、いつてみれば中がスポンジ状に。ここにダシが吸われるため、少ない調味料でもきちんと味を含むのです。

野菜がたっぷりと摂れるサラダ感覚の一品。冷やしておけば2、3日はおいしく食べられるので、常備菜としておすすめです。



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/>

NEW

マルホン直営「楽天市場」 サイトで限定商品が新登場!

竹本油脂の楽天市場サイト「老舗のごま油屋マルホン」をご存知ですか? メーカー直営のオンラインショップとして、ごま油やねり胡麻などの充実したラインナップをお届けしています。このサイト限定で6月から新商品を発売開始。「セサミセットEM-45」はごく浅く焙煎してつくった「香りほんのり胡麻の揚げ油(太香胡麻油ごくうす)」と、おなじみ太白胡麻油のセット。2種類のブレンドでオリジナルの香りを楽しむこともできます。揚げ油としてはもちろん、和食・洋食・中華などあらゆるジャンルのお料理にお使いください。「香りのグラデーション Sesame Seed Oil」はスタイリッシュな小瓶入りで、香り・風味・色が異なる5種類のごま油が楽しめるセット。料理研究家、渡辺有子さんのオリジナルレシピつきで、ギフトにも最適です。



セサミセット EM-45
各1360g (ペットボトル入り)



香りのグラデーション Sesame Seed Oil
各110g (瓶入り)

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8:30~17:30)



THANKS CAMPAIGN

モンドセレクション金賞W受賞記念

「サンクスキャンペーン」

竹本油脂の「太香胡麻油300g」がモンドセレクション金賞を4年連続で受賞、そして今年は「太香胡麻油450g」も金賞を初受賞いたしました。これを記念して7月から3ヵ月間にわたり、「サンクスキャンペーン」を実施します。対象商品をお買い上げのうえ、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300g3本セット」を、抽選で毎月1000名、合計3000名様にプレゼント。
太白胡麻油・太香胡麻油・
太香胡麻油 濃口

応募期間

2013年7月1日(月)
~2013年9月30日(月)

応募方法

対象商品の応募シールについている
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.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
- 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
2013年7月31日(水)
- 第2回締切
2013年8月31日(土)
- 第3回締切
2013年9月30日(月)

※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

キャンペーンのお問合せ

「マルホンキャンペーン」事務局

☎ 0120-141-550

(10:00~17:00 / 土日祝日を除く)

TASTY DONUT!

グランフロント大阪の 「ALL DAY COFFEE」で シリアル入りドーナツ、 Frutti Doughが人気

4月26日に開業した話題のグランフロント大阪に、スペシャルティコーヒースタンド「ALL DAY COFFEE」がオープン。人気店「自由が丘ベイクショップ」とのコラボで生まれたシリアル入りドーナツ、フルッティ・ドゥは太白胡麻油で揚げられて販売しています!



ALL DAY COFFEE

大阪市北区大深町4-1 グランフロント大阪
うめきた広場B1F UMEKITA CELLAR
☎ 06-6359-2090
営業時間10:00~22:00 無休