

ごま油の四季



春の号 111

2014 Spring
The Seasons of Sesame Oil by TAKEMOTO YUSHI CO., LTD.



特集 ◎ 春の京都で感じる
和食とごま油

連載 ◎ 天ぷらを食べに 天濱
シンプルだから、ごま油 ウー・ウェン
美味・太鼓判

450gシリーズ



本
胡麻油



太白胡麻油
たいはく

白ワインのように透き通った色のは、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、オリーブオイル感覚で気軽に使いください。プロの料理人さんにも人気の逸品です。

太香胡麻油
たいこう

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/>



マルホン胡麻油

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／大阪市中央区南本町4-5-20 住宅金融支援機構・矢野ビル ☎ 06-6243-3305

特集 ○ 春の京都で感じる

和食とごま油

2013年12月「和食」が

ユネスコ無形文化遺産に

登録され、

今後ますます和食は

世界から注目を集めそうです。

今あらためて考えてみたい

和食とごま油の関係。

京都の憧れの料亭

「瓢亭」「美山荘」「木乃婦」を
訪ねてみました。



瓢亭

南禅寺の参道に茶屋として誕生してから、

京都を代表する茶懐石の料亭「瓢亭」。

伝統に新しい感性を取り入れる

氣鋭の若手料理人の一人。

世界中から訪れる外国人たちにも和食の美味しさや文化をわかりやすく伝えるための試行錯誤を重ねています。

懐石の中でも一番のご馳走として位置づけられ

胡麻豆腐に、熱々のだしが張れます。鮭節でとつた一番だしは、上品ですつきりとした味わい。緑鮮やかな菜の花に、高級珍味の干し海鼠子と木の芽を添えた、春を感じる贅沢な一品です。この料理のポイントは、とろんとした豆乳胡麻豆腐。驚くほどなめらかで、口に含むとふわっと広がるごまの香りも印象的です。

「日頃はごまを煎るところからつくる胡麻豆腐を、少し違った仕立てにしてみました。豆乳とだし、



1974年生まれ。十四代目当主の父、高橋英一氏より京料理の本道を引き継ぎながら、伝統を守り、革新を模索する。



琵琶湖疏水が引かれた四季折々の風情を伝える庭に4棟が点在。部屋を飾る掛け軸や茶花からも季節の移ろいを感じとれる(写真は一月の深泉亭のしつらい)。



- 豆乳胡麻豆腐
[太香胡麻油]
ほんのりとした
香り、なめらかさ
- 鯛の油焼き
[太白胡麻油]
コクと甘み

繊細な和食と協調するごま油なのだ。

しかしお椀に張られただしには

豆乳胡麻豆腐には練りあが
大香胡麻油を加える。

太白胡麻油で油焼きし、休ませたのちに炭火で焼いた鯛は、

鯛の油焼きと
豆乳胡麻豆腐

葛粉を溶いてから漉して、火にかけて練りあげ、あがり際に1割くらいの太香胡麻油を加えてから固めています。胡麻ペーストでは、ここまでなめらかにはなりません』

ごまは一粒も入っていないのに、ごまの香りは豊か。太香胡麻油ならば、繊細な和食の「香りづけ」に使えるのでは、と考えたそうです。

一方、鯛の油焼きに使っているのは太白胡麻油。「太白胡麻油を180℃以上に熱して、鯛の切り身の表に5回、裏に3回かけ焼きして火を通して、少し休ませてから炭火であぶつてふつくらと焼きあげます。太白胡麻油は、揚げ油に使つても酸化しにくく、ふわっと立つ甘い香りが魅力。油脂は料理にからませると、コクや余韻につながり、素材の風味を際立たせたりする効果があります。本来、和食はあまり油脂を使いませんが、今後はもっと上手に使える方法があると思っています」

素材の持ち味を生かせる太白胡麻油、香りのエッセンスになる太香胡麻油。高橋さんのごま油使いはまだまだ進化しそうです。



ひょうてい
瓢亭

京都市左京区南禅寺草川町35

京都府立県立南洋
☎075-771-4116

營業時間 11:00 ~ 21:00 (19:30L.O.)

第2・4火休
京都市営地下鉄東西線蹴上駅○徒歩5分

<http://hyotei.co.jp/>
昼食2万3000円～、夕食2万7000円～
(税・サービス料込)。夏季は朝がゆ、冬季
はうずらがゆも。隣接する別館でも朝がゆ、
松花堂弁当を食することができる。

美山莊



1969年生まれ。花背の大地で育まれた
産物、和食の技、そして時にフランス料理
のテクニックも駆使して独自の料理を生む。
和食の後進の育成にも尽力。

鞍馬の奥、花背にある「美山莊」の
四代目当主、中東久人さんがこだわるのは
「花背だけでしか食べられない料理」。
究極の素材を求めて自ら野山に入り、
自然の恵みを生かした調理法を探るうち、
太白胡麻油が欠かせない存在に。
中東さんはいま興味があるのは、
「野菜とごま油の相性」です。

真っ白な蕪と、サクサクの鱗の食感も軽やか
な甘鯛。蕪の葉のピュレを甘鯛のだしでのばした
かけ地が添えられています。この料理のカギは、
油でゆっくりと時間をかけて火を入れる「コンフ
イ」という調理法です。

「蕪の持ち味を、できうる限りそのままにまと
めてみたいと考えました。蕪は長く炊くと、煮
くずれてしまう。だしで炊けば茶色く色づき、
アルミホイルで包んで丸焼きにしても褐変して
しまいます。でも透明で、味や香りがほとんど
ない太白胡麻油でコンフィにすると、温度管理
と時間にさえ気をつければ、蕪の白さはそのま

まに、なめらかな舌触ざわりに火を通すことができるのです。蕪の葉も同様で味はそのままに、
きれいな緑色になります」

10年ほど前に太白胡麻油に出会ってから、油脂
にはおいしさを生みだす力があることをあらためて認識し、素材を生かす多様な調理法を試してきました

いたそうです。

「素材の味の邪魔をしない太白胡麻油は、いろ
いろな料理に使いやすいですね。蕪のコンフィでは、鰹や昆布のだしの代わりに、太白胡麻油がう
まみとなります。蕪の繊細な甘みに合ううまみを持ち、かつ油っぽさを感じない軽やかさは、
太白胡麻油ならではです」

さらに、いま中東さんが気に入っているのが、
香りのある野菜と太白胡麻油の組合せ。

「コンフィで野菜の鮮やかな緑色を保つには、
58℃で30分加熱するのが基本。わさび菜でも試
してみたら、色も香りも損なわれず日持ちもす
るし、香りが移ったオイルのほうも活用できる。
あくの強いフキノトウやタラの芽などでもコン
フィの温度帯を研究中です」

近い将来、花背の自然の恵みと太白胡麻油か
らフレーバーオイルが誕生しそうです。



深山の自然に抱かれた館は、母屋と離れの2棟で構成され、宿泊は1日4組限定。食事だけに訪れるお客様も多い。
母屋の増改築と離れは数寄屋建築の名匠、中村外二氏が手掛けたものだ。



みやまそう
美山莊

京都市左京区花背原地町375
☎ 075-746-0231
営業時間／12:00～19:00
(食事) 基本無休
京都市中心部から◎車で約1時間
<http://miyamasou.jp/>
昼・夕食1万5750円～、宿
泊4万5000円～(1泊2食)
(税込・サービス料別)。

小蕪のコンフィ 共菜のかけ地 甘鯛添え

小蕪を太白胡麻油で55℃を保つて
2時間コンフィし、
さらに100℃で1時間のコンフィを
2回くり返す。

他にはだしも何も使わず、
蕪そのものが持つ味わいを

太白胡麻油で閉じ込め、

かつ柔らかく炊きあげる。

鱗がパリパリに立ちあがった甘鯛は、
高温に熱した太白胡麻油をかけてから

グリラーで焼きあげたもの。

甘鯛のだしとともに

鮮やかな緑のかけ地としている。

針柚子の黄色も映えて美しい。



木乃婦



1968年生まれ。昨春より京都大学大学院農学部研究科に在籍し、「美味しさ」の研究にも取り組む。ワインのシニアソムリエでもある。

京料理の伝統を継承する料亭「木乃婦」。三代目若主人の高橋拓児さんは、新たな調理法や素材を果敢に取り入れ、京都の料理界に影響を与える一人です。歴史的な視点で和食を検証した上で、新たな発見をみいだす。

ワインに合わせた料理の発想にも、そんな真摯な考え方があわれています。

紙鍋の中でぐつぐつと煮立った小豆のスープと、甘鯛の塩焼きのとりあわせ。一見、斬新にも思えるこの料理は、「赤ワインに合う魚料理を」というお客様の要望から生まれました。

「赤ワインと同じタンニンが含まれる小豆とともに、おいしく食べてもらおうと考えました。そのために小豆のレスチンと油を合わせて乳化させて、自然のとろみをだそうと。油脂によつてタンニンの渋みもまろやかになります。ただし、精製した油をそのまま加えるのは西洋料理の技法であり、日本料理らしくない。そこで、あらかじめ甘鯛の風味を太白胡麻油に移す一工

程をつくり、その甘鯛の香りの油を加えて乳化させてから、だしでのばすことになりました。小豆ときちんと乳化させれば、油は浮きでないの豆ときちんと乳化させれば、油は浮きでないの

で、自然な感じに仕上がります」

油脂を感じさせず、あくまで素材の美味しさを支える位置づけとしてとらえるという考え方。それが和食らしい油の使い方であり、そのためには「太白胡麻油がぴったり」といいます。

「太白胡麻油には和食に合うコクがあり、素材ともなじみやすい。たとえば、野菜に太白胡麻油をぬって岩塩をふって焼く。そうすると塩の味がのりやすくなり、素材の風味も引き立ちます。そんな使い方も多いですね。ただし、温度が上がるとごまの甘い香りが主張はじめるので、かならず100℃以下で使うようにしています」

素材や調理法の視野を広げることで、思いがけない発見がある、という高橋さん。太白胡麻油も高橋さんの新しい料理の発想につながる素材のひとつなのです。



京都の町中にあり、暖簾をくぐると京町家を思わせる奥行きのある造り。掘りごたつ式の小部屋やテーブル席、100畳の大広間など大小さまざまなしつらいの13の個室がある。



木乃婦

京都市下京区新町通仏光寺下ル
岩戸山町416
☎ 075-352-0001
11:30~14:30 (14:00L.O.)
17:00~21:30 (19:30L.O.) 不定休
<http://www.kinobu.co.jp/>
阪急京都線烏丸駅・京都市営地下鉄烏丸線四条駅○徒歩5分
洛中弁当5250円~、お昼のミニ会席(平日のみ)5250円~、会席料理1万500円~、ワイン献立2万1000円~(税込・サービス料別)など。

甘鯛の小豆鍋

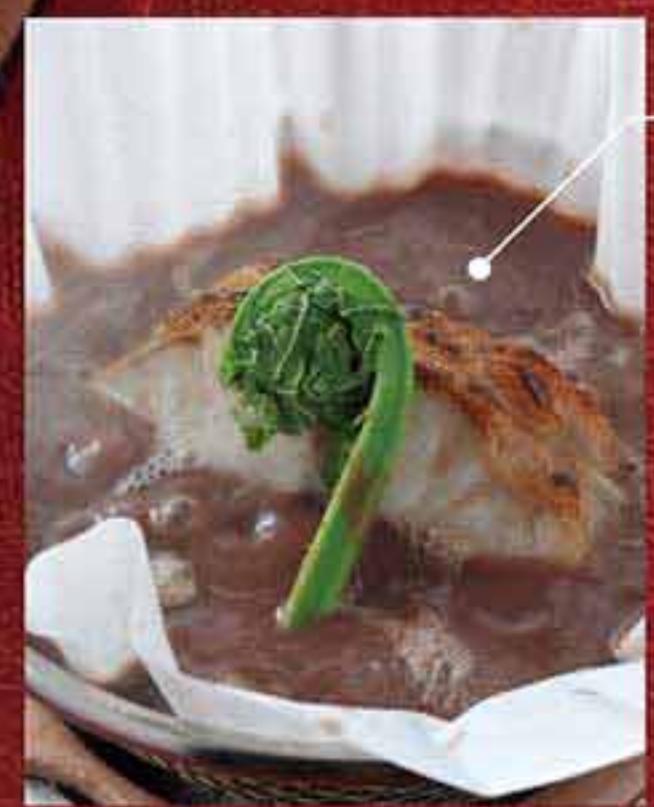


赤ワインに合う
魚料理という発想で、
小豆と赤ワインの
タンニンを結びつけた一品。

甘鯛の香りを移した
太白胡麻油を

さらしあんに加えて搅拌し、
甘鯛のだしでのばすと、
ところみのある小豆の
スープができる。

あんに乳化した油脂が
自然なとろみとコクを生みだし、
シンプルに焼いた甘鯛と
見事にマリアージュする。



小豆のスープ
〔太白胡麻油〕
乳化による自然な
とろみ、まろやかさ

京都から、春の美味しさをおすそわけ



「美山荘」中東久人さんおすすめ

純ねり胡麻 白で 春のうまい和え

美味しい和食を家庭でもつくってみませんか。
太白胡麻油、太香胡麻油、純ねり胡麻を使つた
春の簡単レシピを教えてもらいました。



材料 3人分

ゆでたけのこ 300g

だし 300cc

みりん 40g

淡口醤油 10g

塩 小さじ $\frac{1}{2}$ 弱

追いがつお 5g

海老 6尾

ふき 55g

しいたけ 6枚

塩 適量

和え衣

トマト 2個(約300g)

純ねり胡麻白 40g

砂糖 小さじ5

濃口醤油 大さじ $\frac{1}{2}$ 弱

塩 小さじ $\frac{1}{5}$

木の芽 適量

1 ゆでたけのこは一口大に切り、調味しただしで炊き、仕上げに追いがつおをして一晩おく。

2 海老は殻をむき、腹側から切り開く。塩を加えたお湯でゆでて冷ます。軽く塩をふる。

3 ふきはゆがいて皮をむき、3~4cm長さに切る。軽く塩をふっておく。

4 しいたけは塩をふり、フライパンやグリラーで焼く。

5 和え衣をつくる。トマトは適当にきざみ、 $\frac{1}{3}$ 量くらいになるまで煮詰める。冷ましてからミキサーでペースト状にする。

6 5のトマトのペーストと純ねり胡麻白を混ぜ合わせ、砂糖、濃口醤油、塩で味を調える。

7 6の和え衣でたけのこ、海老、ふき、しいたけを和える。叩いた木の芽を添える。



「和食」の無形文化遺産って何?

お料理のポイント:ごま和えの和え衣にトマトをプラスすると、コクはあるのに、さっぱりとした味わいに。トマトにはうまい成分のグルタミン酸が豊富に含まれているので、しっかりと煮詰めてうまいをさらに凝縮させ、適度に酸味を飛ばして食べやすくします。純ねり胡麻は最後に合わせてもいいし、一緒にミキサーにかければ、よりなめらかな食感になるでしょう。具は何でも合いますので、お好みの季節の野菜でつくってください。ねり胡麻は素材同士をつなげる『接続詞』のような役割をしますので、かくし味的にいろいろな料理に使えるんですよ。



無形文化遺産とは、ユネスコが文化や芸能など无形のものを保護する目的で制定しているもの。世界のさまざまな無形文化が登録されてきたなか、「和食」は料理文化ではフランス料理、メキシコ料理、地中海料理などに統録されました。和食の自然を尊重する精神、素材を引き立たせるための必要最小限の調理技術、四季の表現、器などのしっかりが評価され、和食はこれからますます世界に向けて発信されていきます。竹本油脂は京都料理人による団体)と長年にわたる交流を続け、和食とごま油の関係を深めてきました。

「木乃婦」高橋拓児さんおすすめ



太香胡麻油ではまぐりの酒蒸し

材料 4人分

はまぐり(大) 12個

昆布 5cm角1枚

酒 50cc

菜の花 1/2束

ゆでたけのこ 小1本

塩 少々

太香胡麻油 適量

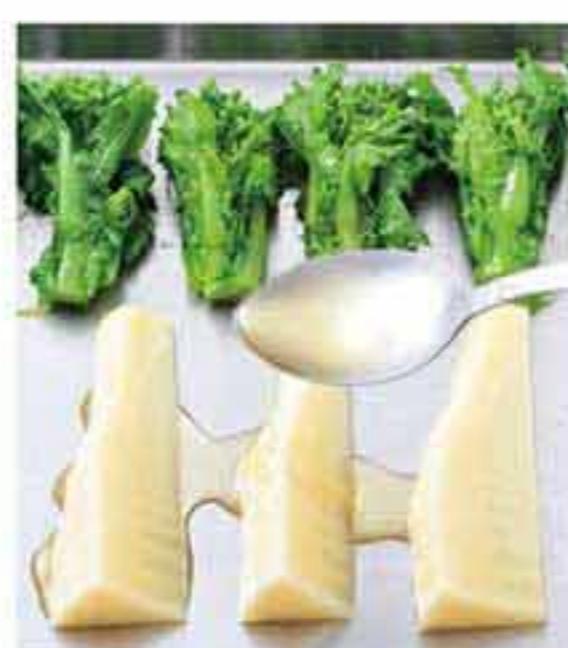
木の芽 適量

1 はまぐりと昆布をボウルに入れ、酒をふり入れて約7分蒸す。

2 菜の花はさっとゆでて半分に切る。ゆでたけのこは一口大に切る。

3 菜の花とたけのこに塩をふり、太香胡麻油をかけ、温める程度に2~3分蒸す。

4 はまぐり、菜の花、たけのこを盛りつけ、はまぐりの蒸し汁を回しかける。叩いた木の芽を添える。



お料理のポイント：あらかじめ火を通した野菜に太香胡麻油をふりかけ、ごまの香りがふわっと香る程度に蒸しあげます。油っぽさを感じさせないように、油の量はほんの少し。ごまの香りを足すことで、はまぐりの酒蒸しがぐっと味わい深くなります。太香胡麻油は雑味がなく、浅く煎ったごまの香りが澄んでいるので、和食にも合うんですよ。この繊細な香りを生かすためには、蒸し物など100℃を超えない調理法がおすすめです。

「瓢亭」高橋義弘さんおすすめ

太白胡麻油で海老と若竹の茶碗蒸し

材料 4人分

海老 4尾

淡口醤油 少々

ゆでたけのこ 80g

だし 300cc

淡口醤油 小さじ2

塩 少々

みりん 小さじ3

わかめ(塩蔵) 20g

卵 中2個

太白胡麻油 大さじ2

白味噌 20g

だし 300cc

淡口醤油 少々

大葉 3~4枚

1 海老は頭をとり、背ワタを抜いて殻をむく。淡口醤油をまぶす。

2 ゆでたけのこは縦に薄切りにし、調味しただしで煮る。

3 わかめは塩抜きして一口大に切り、同じだしで煮含める。

4 ボウルに卵黄のみを入れ、泡立て器で混ぜながら太白胡麻油を少しづつ加えて乳化させ、とろりとした状態にする。白味噌を加えて十分になじんだら、卵白も加えて混ぜる。だしを加えてのばし、淡口醤油で味を調整、漉す。

5 器の中央にたけのことわかめを盛り、海老をのせ、4を流し入れる。中火で7~8分蒸す。きざんだ大葉を添えて供する。

お料理のポイント：マヨネーズと同じ要領で卵黄に油を乳化させることで、コクととろみのある食感の茶碗蒸しになります。白味噌と卵白までしっかり混ぜてクリーミーな状態にしておけば、だしを加えても分離しません。油を加えると少し固まりにくくなるので、蒸し時間は数分長めにしてください。



天濱 横浜・馬車道

新保譲二

「おいしさの半分は太白胡麻油が担っている」

メディアに露出せず、知る人ぞ知

る名店として30年。自らが理想とする天ぷらを追究しながら、足繁く通う「天濱ファン」に満足してもらえる店をつくりあげてきた。

「天濱」の主人、新保譲二さんが理想とするのは「またすぐに食べたいと思うような天ぷら」だ。

それはどんなものだろう。まず、見た日。同店の天ぷらは何といつてもその色に驚かされる。揚げたことをまったく感じさせない、白く美しい衣なのだ。衣はあくまでも軽やかで口溶けがよく、薄衣なだけに、種の存在感が明確だ。「天ぷらは衣で包んだ蒸し料理である」と新保さんがいう意味がよくわか

る味わいなのだ。

「衣が厚いと、どうしてもべたつとしてしまいますから」

薄力粉を卵水で溶いたさらつとした衣に、軽く粉を打った種をくぐらせて、太白胡麻油100%の揚げ油で揚げる。

「油はいろいろありますが、太白胡麻油が一番好きです。おそらくこの天ぷらのおいしさの半分は太白胡麻油のおかげです。残りの半分? それは私の努力です」

太白胡麻油はキレがよく、ベタつかないから、コースで天ぷらを食べれば、「食べた後すぐにでもまた食べたくなる」という意味がわかる。これほどに軽い天ぷらには、

新保さんはフグ調理師の免許も

持ち、自らトラフグやショウサイフグを捌いている。やや厚めに食べごたえを感じるように切りつけているため、フグの天ぷらもふつ

くらとしてやさしい。さらにフグの季節には皮の煮こごりや白子の天ぷら、フグのほぐし身を使つたコンフィという裏メニューもある。

また、穴子の天ぷらもぜひ味わいたい品。大根おろしにライムを絞るアレンジが評判だ。

新保さんが揚げる天ぷらを一度食べれば、「食べた後すぐにでもまた食べたくなる」という意味がわかる。これほどに軽い天ぷらには、

天濱

横浜市中区太田町4-48 川島ビル1F ☎ 045-662-6660

営業時間 / 17:30 ~ 21:30 日祝休
みなとみらい線馬車道駅○徒歩3分

メニューはおまかせで、才巻海老のおどり、小鉢、魚介の天ぷら4品、野菜の天ぷら7品と続き、〆めは天茶または天丼、フルーツのコースが1万3000円。夜のみの営業。





1



2



3

1 春まで味わえるフグと白魚、そしてヒラメの天ぷら。フグは3月いっぱいくらいまで、白魚は5月くらいまで提供する。色をつけずに真っ白に揚げるのが天濱の天ぷらの特徴で、味わいもきわめて軽やか。繊細な白身魚の天ぷらにはとくに定評がある。天ぷらが揚がるたびに、これは抹茶塩で、これは天つゆで、ぽん酢で、と声をかけてくれる。ちなみにカウンターの上には、天つゆの他に抹茶塩、カレー塩、塩が並ぶ。春の季節の種は「4月なら稚鮎、5月ならギンボ。山菜ではゴールデンウィーク明けにはコゴミ、根曲がり竹など」。

2 穴子の天ぷら。穴子はややしっかりと火を通すが、衣は他と同様に白く揚げ、たっぷりの大根おろしをのせてライムを絞る。抹茶塩で食すのがおすすめ。ライムの柔らかな酸味、香りのよさが、クセの強い穴子にさわやかさを添えている。

3 コースの最初にるのが、定番メニューの「才巻海老のおどり」。天ぷら用に仕入れた九州産の活けの海老を使用している。頭の中のミソも味わい深い。カウンター奥の水槽からすくいだし、その場で殻をむいて供される。

4 〆めの食事は天茶に人気がある。天茶用に仕入れた小さめの才巻海老を6尾ほど揚げ、海苔の上にはライムの輪切りとわさび。

5 揚げ油は太白胡麻油100%。揚げている途中でも、コシが抜けてくると、すぐに油を変える。「油をケチると、すぐに味が落ちる」という。

6 フグの季節の裏メニュー「フグのコンフィ」。フグの身をほぐし、鷹の爪、にんにく、塩、そして太白胡麻油をたっぷり注いで1時間ほど弱火で蒸しあげたもの。ぐい飲み程度の小さな器で少量を提供する。若い頃にフレンチの修業をした経験が生かされている。

7 迫力のある朱塗りのカウンター。「揚げたてのおいしい天ぷらを召しあがっていただきたい」という主人の気持ちから、席はこの掘りごたつ式のカウンターのみで、テーブル席はない。

8 横浜・馬車道の大通りから一歩入った、やや静かな界隈にある。石造りの風格のある外観。



5



6



7



8

アスパラガスとむき海老の甘辛炒め

材料 4人分

むき海老 250g

A [酒大さじ1 塩1つまみ こしょう少々
片栗粉小さじ $\frac{1}{3}$]

アスパラガス 5~6本

太白胡麻油 大さじ $\frac{1}{2}$ +大さじ $\frac{1}{2}$

B [醤油 大さじ1 はちみつ 小さじ1]

1 むき海老は洗って水気をふき取り、Aと合わせて下味をつけておく。

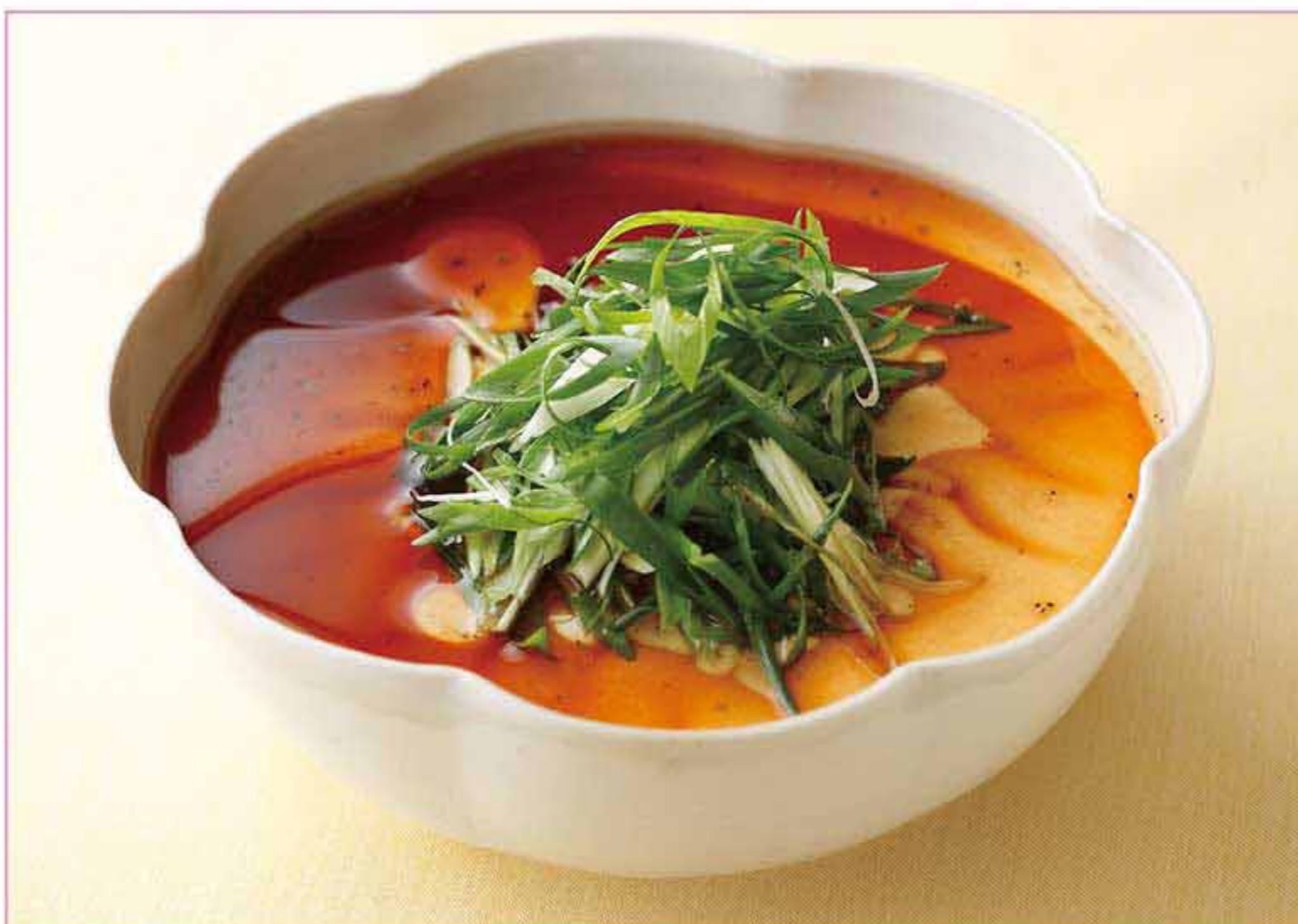
2 アスパラガスは硬い皮を取りのぞき、包丁の腹で叩きつぶしてから、3cm長さに切る。

3 鍋に太白胡麻油 大さじ $\frac{1}{2}$ を入れて熱し、アスパラガスを香りがでるまでじっくり炒めて、いったん取りだす。太白胡麻油 大さじ $\frac{1}{2}$ を加えてむき海老を火が通るまで炒め、Bで味つけし、アスパラガスをもどして炒め合わせる。



汗ばむ陽気の日もあれば、まだ肌寒い日もありますが、そんな春におすすめのレシピです。「きやべつの白和え」は豆腐と純ねり胡麻の和え衣がドレッシングがわりのサラダ感覚の一品で、お箸がとまらなくて食べすぎてしまう!と大人気。「アスパラガスとむき海老の甘辛炒め」はごはんに合うおかずですが、アスパラガスを下ゆでせず、生のまま太白胡麻油で炒めるのが、美味しい秘訣。太白胡麻油は野菜をおいしくする、“うまい”たっぷりの調味料なのです。太香胡麻油のたれが食欲をそそる「大鉢茶碗蒸し」も、ぜひつくってみてくださいね。

ウー・ウェン 太白胡麻油愛用歴20年以上。人気の本連載も5年目。
四季の野菜たっぷりのウーさんのシンプルレシピを、今後もどうぞお楽しみに!



大鉢茶碗蒸し

材料 4人分

卵 4個 酒 大さじ2

粗塩 小さじ $\frac{1}{3}$ こしょう少々 水 500ml

たれ [醤油 大さじ2 黒酢 大さじ1

太香胡麻油 大さじ2 こしょう少々]

九条ねぎ (またはワケギ) 2~3本

1 ボウルに卵、酒、粗塩、こしょうを入れて混ぜ合わせ、水を加えてのばす。耐熱性の器に流し入れる。

2 蒸気の上がった蒸し器に入れ、強火で3分蒸し、弱火にしてさらに10分蒸す。

3 蒸している間に、たれの材料を合わせ、九条ねぎをせん切りにする。

4 茶碗蒸しが蒸しあがったら、たれをかけ、九条ねぎをのせる。

* 茶碗蒸しはごくシンプルに。ポイントは太香胡麻油と黒酢でつくる香りがいいいたれです。

春においしい
ごだしまかん油ら、プル
vol.17

きゃべつの白和え

材料 4人分
絹ごし豆腐1丁
きゃべつ250g
純ねり胡麻 白大さじ3
粗塩小さじ $\frac{1}{2}$
粒マスタード大さじ1

- 1 絹ごし豆腐はざるにのせて軽くつぶし、約30分おいて水切りする。
- 2 きゃべつはさっとゆでてから、せん切りにする。水気を絞る。
- 3 ボウルに純ねり胡麻 白と粗塩、粒マスタードを合わせ、1の豆腐を加えてよく混ぜる。
- 4 3で2のきゃべつを和える。





志庵

太白胡麻油の
スペシャルカクテル



カクテルに太白胡麻油!? そんな噂を聞きつけて訪れたのが、京都・烏丸三条にあるバー「志庵」。

オススメの「プラチナ・マティーニ」は表面がキラキラ。さつそく「二」は表面がキラキラ。さつそく口に含むと、ドライな刺激のあとに、何ともいえないまろやかな余韻がある。このまろやかさは、もしかして?!

「そう、それが太白胡麻油です。

表面のキラキラは油膜ですが、油っぽさはまったく感じないでしょ

う? この油の特徴ですよね」

と、オーナーの久島啓紀さん。ごま油を使いはじめたのは、「セサミンが含まれるので健康にいいカクテルがつくれるのでは」と思いついたのがきっかけ。太白胡麻油と太香胡麻油でさまざまなカクテルのレシピを研究し、昨年5月に

「ヘルシー セサミン カクテル」と題した3品が誕生した。二日酔いしないと評判のヘルシー セサミン カクテル。ぜひ一度お試しを。



右／太香胡麻油のカクテル2品。手前は生のトマトを1個使ったブラッディメアリー。奥は新作で、生のリンゴ入りスムージー。左／太白胡麻油入りの山崎セサミンハイボール、太香胡麻油を添えた十勝産マッシュルーム、太白胡麻油を使った自家製ピクルス。カクテル750円~、フード200円~。

プラチナ・マティーニ(1200円)。レシピはジン(タンカレー)60ml、ヴェルモット(ノイリーブラット)10ml、オレンジビターズ2ダッシュ、太白胡麻油2ティースプーンを氷とともにステアし、オリーブ(太白胡麻油マリネ)とレモンピールを入れたグラスに注ぐ。



しおん 志庵

京都市中京区三条通烏丸西入御倉町
68-1 岡三ビル1F奥
☎ 075-212-1090
営業時間／18:00～翌3:00 無休
京都市営地下鉄烏丸御池駅○徒歩2分

マルホン胡麻油、世界に!



2014年1月27日～29日にスペイン・マドリッドで世界一の料理サミット「マドリッド・フュージョン」が開催されました。世界中の一流シェフによるデモンストレーションが熱い活気を生みだす会場で、今年の目玉のひとつとなったのは、日本の展示ブース初出展。“和食”が全世界的に注目を浴びるなか、竹本油脂もごま油や純ねり胡麻を紹介し、スペインはじめ世界各国のシェフと交流しました。

スペインといえばオリーブオイルが有名ですが、太白胡麻油や太香胡麻油の繊細な風味はオイルの固定概念を覆すと、シェフたちにも大好評。今後マルホン胡麻油が世界へと羽ばたく予感がします。



太白胡麻油ベースの柚子オイルを使ったタコのマリネや、焙煎系ごま油とチョコレートやナッツの組合せが注目度大。一日中、人が途切れることなく大盛況。



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)

竹本油脂プロデュースDVD
「てんぷら近藤 近藤文夫の天ぷらの技」

マルホン胡麻油は天ぷら店で長年ご愛顧いただいている。日本が誇る最高の加熱調理技術である「天ぷら」をより深く追究し、その美味しさを生みだす理由を伝えるためのツールとして、竹本油脂はこのたび初のDVDをリリースしました。素晴らしい技術を余すところなく教えてくださったのは、銀座「てんぷら近藤」の近藤文夫さん。「天ぷらは衣と油を介した“蒸しもの”であるというテーマのもと、海老やきす、穴子、小柱のかき揚げといった江戸前天ぷらのねた、そして近藤さんのスペシャリテでもある野菜の天ぷらからは賀茂なす、にんじん、さつまいもなどをピックアップ。



揚げるシーンを追いながら、近藤さんが天ぷらの奥義とごま油で揚げる理由を解説します。

このDVDはプロ向けの非売品ですが、本誌では読者30名様にプレゼントいたします！ぜひご応募ください。

DVD「てんぷら近藤
近藤文夫の天ぷらの
技」(非売品)

応募方法 官製ハガキにお名前、郵便場合、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。太白胡麻油、太香胡麻油、純ねり胡麻、本誌への感想などもぜひお書き添えください。

〒443-0036 愛知県蒲郡市浜町11

竹本油脂(株)第一事業部

「ごま油の四季 DVDプレゼント」係

●応募締切 2014年4月30日(水) 消印有効



太白胡麻油
太香胡麻油
濃口
純ねり胡麻 白・黒
300gシリーズ
110g