ごま油の四季

夏の号 112
2014 Summer
The Seasons of Sesame Oil by TAKEMOTO YUSHI CO., LTD.

ちょい足(た)し

特集◎ごはんに、ビールに、お弁当に！

からあげのコツはごま油

連載◎ **天ぷらを食べに** ひらいし
シンプルだから、ごま油 ウー・ウェン
美味・太鼓判！ 八天堂の生あんぱん

本 胡麻油

450g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（たいこう）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（たいはく）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。

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（なかなか いいごま） 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

編集人：横山せつ子 編集：村山知子 デザイン：筒井英子 製作：アド・クリーク
撮影：伊藤高明 浮田輝雄 海老原俊之 大山裕平 中西ゆき乃 間宮博 目黒-MEGURO.8

丸の内「モナリザ」河野 透さんがつくる

ペパーミントのソルベ ごま香るグラス

モナリザ丸の内店

東京都千代田区丸の内2-4-1 丸の内ビルディング36F ☎03-3240-5775
営業時間：11:30～15:30（14:00L.O.）、17:30～23:00（21:00L.O.） 無休
JR、東京メトロ丸ノ内線東京駅◎徒歩５分 http://www.monnalisa.co.jp/

恵比寿に本店を構えるフレンチレストラン「モナリザ」の丸の内店。
丸ビル最上階ならではの眺望は抜群で、昼はとくに女性に人気。
ランチはコース4800円～のほか、平日のみのビジネスランチ3750円も。
ディナーはコース6800円～。個室もあり。

左／プレートやカップ・ソーサーはすべて河野シェフ自らがデッサンしたオリジナル。テーブル上に他のどの店にもない、モナリザならではのスペシャルな空間を生みだす。右／50席の広々とした店内。丸ビル36階から一望する景色も素晴らしい。

オーナーシェフの河野透さんは1957年、宮崎県生まれ。93年開業の恵比寿「タイユバン・ロブション」(現「ジョエル・ロブション」)の初代日本人シェフを務めたことで知られ、97年に「モナリザ」をオープンした。

食後のデザートのプレートは、ひと皿ごとに違うデザートが盛り込まれる。同じテーブルのお客同士で、同じ組合せの皿が登場することはないというこだわりようで、食事の最後の最後まで楽しませてくれる。

料理だけでなく、デザートにもごま油を使うメリットがある

フランス料理の楽しみは、前菜やメインディッシュといった料理だけではない。食後に続く華やかなデザートも醍醐味のひとつだ。「モナリザ」のデザートはまさに楽しさに満ちた皿。ムースやタルト、クレーム・ブリュレなど8種類もが盛り込まれ、甘いもの好きな女性の心をとらえて離さない。

このデザートに彩りとして欠かせないのが、氷菓のグラスとソルベ(アイスクリームとシャーベット)。実は同店の氷菓のラインナップは、フルーツや野菜、アルコール…と100種類!を超えるほど多彩なのだ。河野透シェフは太白胡麻油と太香胡麻油 濃口のそれぞれの良さを生かして2種類のグラスとソルベを提案してくれた。

「太白胡麻油と太香胡麻油 濃口は同じごま油でも特性が異なるので、使い方も違います。共通点は抗酸化性に優れた、体にいい植物オイルだということ。ヘルシーなオイルだというアピールは、お客様に対して絶大です」

太香胡麻油 濃口は強く澄んだ香りを生かし、アングレーズベースに加えて「ごま香るグラス」に。少量で香りが立つため、エッセンスとして使っている。一方の太白胡麻油はというと、香りがしないことが一番のメリットだ。

「オイルとしての質がよいのだと思います。ソルベに太白胡麻油を入れると、ふわっとなめらかにつながり、艶やかに凍結します。ミントの香りを邪魔せず、油っぽくもなりませんし、砂糖やアルコールなど他の材料では成し得ない効果があります」

冷たい氷菓とごま油のマリアージュ、意外なほどに相性はよいのだ。

ペパーミントのソルベ

1 水2ℓとグラニュー糖400gを沸かし、乾燥ペパーミント7gを加えて5分おき、漉す。すぐにフレッシュのペパーミント13gを加えて5～10分おき、ミキサーにかける。アイスクリームマシンにかけ、凍結しはじめてきたら、太白胡麻油200gを加えてさらに回す。

ごま香るグラス

1 卵黄18個分、グラニュー糖300g、牛乳1050g、生クリーム450gでソース・アングレーズを炊く。このアングレーズ2ℓをアイスクリームマシンにかけ、凍結しはじめてきたら、太香胡麻油 濃口22gを加えてさらに回す。

特集◎ごはんに、ビールに、お弁当に！

からあげのコツは

ちょい足し ごま油

からあげの大ブームはいまだ進行中。日本のおかずの代表選手だけあり、つくる人の数だけレシピがあり、フレーバーやこだわりもさまざま。ここで、本誌「ごま油の四季」は声を大にして言います！からあげは『ごま油をちょい足し』すると、美味倍増するのです。下味にちょい足し、揚げ油にちょい足し。実はめちゃ足しもあり。ウチで揚げるレシピ、お店で食べるからあげ、ぜひご賞味ください！

＊レシピの分量は4人分です。

飯島奈美さんに教わる シンプルで美味しい「からあげ」レシピ

材料

鶏モモ肉　2枚（500ｇ）
下味┌ 酒 大さじ1
　　│ 醤油 大さじ½　塩 小さじ⅔
　　│ ショウガすりおろし 大さじ½
　　│ ニンニクすりおろし 小さじ½
　　└ パウダーコショウ 少々
卵　1個
片栗粉　大さじ4～5
揚げ油（サラダ油7：太香胡麻油3のブレンド）

鶏肉は血の塊や筋、余分な脂などを取りのぞき、一口大に切る。
● 同じ時間で揚がるように大きさをそろえます。1切れは30～40g。

ボウルに下味の材料と**1**を入れて手でもむ。このまま10～20分おく。

溶き卵を加えてもみ混ぜ、片栗粉も加える。

これくらいの状態になるように、片栗粉の量は加減を。

鍋にサラダ油7：太香胡麻油3の割合で入れて170℃に熱する。

4を2分揚げる。
●半量ずつ揚げます。

表面が固まったら、上下を返すなどしてまんべんなく揚げる。

網にあげて油を切る。

二度揚げする。揚げ油を高めに180℃に熱し、**8**のはじめの半分を1～2分揚げる。

今度は網にペーパータオルを敷いて、油をしっかり切る。残り半分も二度揚げする。

「定番おかずのからあげなので、だれが食べてもおいしいと思うシンプルな味つけです。揚げ油も私が一番気に入っている『サラダ油7対太香胡麻油3』の割合で、ほんのりと香るごま油がからあげの味つけのひとつになる、オールマイティなブレンドです。

おすすめのテクニックは、半量ずつ二度揚げすること。からあげで不安なのは、中まで火が通っているかわからないことですよね。でも上のプロセスのように二度揚げすれば、一度目に揚げたあとに余熱で火が入るので安心です。タイマーを使って、はじめの揚げは2分、間に5分あいて、二度揚げは1～2分。二度目に揚げるときは少し温度を上げてカリッとさせてください」

飯島奈美　フードスタイリスト。CMなど広告を中心に活動。映画「かもめ食堂」、NHK連続テレビドラマ小説「ごちそうさん」など、映画やドラマのフードスタイリングも手掛ける。最新刊は「LIFE あつまる。」（東京糸井重里事務所刊）。

鶏むね肉 もジューシーに。太香胡麻油を下味にちょい足し！

材料

鶏ムネ肉　2枚（500g）
下味［「モモ肉」と同じ材料　砂糖 小さじ¼　太香胡麻油 大さじ1］
卵、片栗粉、揚げ油　「モモ肉」と同じ

つくり方は以下のポイント以外は「モモ肉」と同じ。

- モモ肉よりも下味が染み込みにくく、火も通りにくいため、気持ち小さめのそぎ切りにする。
- ムネ肉と下味をもみ合わせたあと、太香胡麻油をあとから加えてムネ肉の淡白な味をフォロー。パサつきを防ぐこともできる。

からあげ上達の裏ワザ「ごま油のブレンド」の達人に！

「揚げ油」にひと工夫。
ちょい足し、めちゃ足し
テクでもっとおいしく

天ぷら屋さんでは当たり前の揚げ油のブレンド。このアイデアをからあげにも生かしたら！と、飯島さんがブレンド比を検証。「太香胡麻油100％」「太白胡麻油100％」のめちゃ足しパターン、「サラダ油と太香胡麻油のブレンド」2種のちょい足しパターンが、以下のマトリックス。サラダ油を太白胡麻油にかえると、さらにうまみあふれる揚がりになります。

ただいま揚げ油の各種ブレンド比を実験中です。

太香胡麻油のブレンド比率100％

香りほんのり

香ばしい香り

0％

太香
胡麻油
100％

江戸前天ぷらのように香り立つ

オススメ：ムネ肉

香りで淡白な味をフォローします

隠し味ならぬ、"隠し香り"

オススメ：手羽先、モモ肉、ムネ肉など

オールマイティなブレンドです！

ふんわり、かつ確実に香る

オススメ：砂肝

内臓特有の風味もやわらぎます

太白
胡麻油
100％

香りでなく、ごまのうまみがカギ

オススメ：地鶏

素材のおいしさを引き立てます

太白胡麻油100％

地鶏で

地鶏モモ肉 500g　下味〔酒大さじ1　醤油 大さじ½　塩 小さじ⅔　パウダーこしょう 少々　ショウガ 大さじ½　ニンニク 小さじ½〕卵 1個　片栗粉 大さじ4～5

P4「モモ肉」と同じつくり方。

太白胡麻油で揚げて、地鶏のうまみを生かした贅沢なからあげに！

太香胡麻油30％ サラダ油70％

鶏手羽先で衣に一味唐辛子

鶏手羽先 8本（約300g）下味〔酒、ナンプラー 各大さじ1　塩 小さじ⅓　ニンニクのスライス 1かけ分〕　薄力粉大さじ3～4　一味唐辛子 少々

※ 下味をつけ、薄力粉と一味唐辛子を一緒にまぶす。165℃で5～6分揚げる。

おつまみ感覚のからあげに、一味唐辛子をピリリときかせて。

太香胡麻油50％ サラダ油50％

砂肝で衣に山椒

砂肝 300g（正味）下味〔酒 大さじ½　塩 小さじ½　粉山椒 少々〕卵½個　片栗粉 大さじ3～4

※ 下味をつけ、衣に粉山椒も入れてもみ込む。170℃で5分揚げる。

衣に山椒をきかせてひと工夫。揚げあがりにも山椒をひとふり！

太香胡麻油100％

鶏ムネ肉で衣に黒コショウ

鶏ムネ肉 500g　下味〔酒、醤油 各大さじ1　砂糖 小さじ¼　ショウガ 大さじ½　ニンニク 小さじ½　黒挽きコショウ 少々〕　卵 1個　片栗粉 大さじ4～5

※ 下味をつけ、衣に黒挽きコショウも入れてもみ込む。

太香胡麻油とスパイスは相性抜群なので、黒コショウでスパイシーに。

からあげで簡単おかず

冷めてもふわりと香るごま油の香り。
からあげを利用してこんな一品もいかが

豆板醤和え

夏の食欲をそそるさっぱりピリ辛和えもの

材料

鶏モモのからあげ（→P4）５個
長ネギ ⅓本
豆板醤 小さじ１　酢 小さじ３　ケチャップ 小さじ½

1. からあげは３等分に切る。長ネギは縦半分に切って斜め細切りにする。
2. 豆板醤、酢、ケチャップを混ぜ合わせ、1を和える。

香味サラダ

野菜の香味と酸味で爽快に

材料

鶏モモのからあげ（→P4）５個
レタス 約５枚　ゴーヤ ⅙本　万能ネギ ５本　香菜 １株
ぽん酢 大さじ１　太白胡麻油 小さじ½

1. からあげは３等分に切る。レタスは太めのせん切りに。ゴーヤは種を取って薄くスライス。万能ネギは斜めに切り、香菜は２㎝長さに切る。
2. ぽん酢と太白胡麻油を混ぜ、1を和える。

酸化劣化しにくいのでヘルシー。揚げ油として何回も使えるので実は経済的！

「９回も揚げられました」と、飯島さんの驚きのコメント。ごま油は加熱による劣化に強いので、揚げ油として何回も使えるのです。熱いうちにペーパーで漉して揚げカスなどをのぞき、冷暗所で保存を。

ごま油で揚げると冷めてもおいしいから、お弁当にもおすすめ！

ごま油ブレンドで揚げたからあげは、揚げ立て熱々よりも、むしろ冷めてからのほうがふわりと香ります。時間がたって冷めても油っぽくなりにくいので、お弁当にも向いています。

看板商品は「大山鶏のからあげ」下味にごま油でコク

東京・恵比寿 N・park BAR AND KITCHEN

東京・恵比寿にある「エヌパーク」は鶏とタマゴ料理を中心に、アルコールも充実した洒落た店。オーナーの北野和重さん一押しのメニューは「純から揚げとレモンサワー」。鶏肉は大山鶏、レモンは瀬戸内海に浮かぶ岩城島の農家から直接仕入れているこだわりようだ。

から揚げのレシピはうまみの強い鶏肉を生かすために試行錯誤を重ね、注文を受けてから醤油ダレをもみ込み、太香胡麻油とマヨネーズベースの衣をつけて二度揚げする。「ごま油はコクづけに欠かせません」。揚げたては意外にもさっぱり、ジューシー。あとを引くおいしさだ。

1 大山鶏のモモ肉とムネ肉を盛り合わせた「純から揚げ」800円と、ウォッカベースの「純レモンサワー」700円。2 衣の配合はマヨネーズ1:業務用の純正胡麻油1:片栗粉0.6。3 日替りおすすめの「油淋鶏(L)」1600円。純から揚げと同じ衣に水を足してサクサク感を倍増。

東京都渋谷区恵比寿南1-21-20 EN恵比寿ビル1F
☎03-6452-4122　営業時間／18:00～翌3:00
(揚げ物のラストオーダー1:00)　月休
JR山手線・埼京線・東京メトロ日比谷線恵比寿駅◎徒歩5分　http://www.n-park2011.com/

自然食のミートデリのからあげテイクアウト店 揚げ油は太白胡麻油100%！

岐阜 唐揚げ 中村屋

岐阜在住の読者の方は幸せ者です！「唐揚げ 中村屋」はなんと太白胡麻油100%で贅沢に揚げる、からあげテイクアウト専門店。「自然食品店や生協へのそうざい卸を営むため、昔ながらの圧搾製法でつくる太白胡麻油を選ぶのはごく自然の流れでした。製法だけならば菜種油も選択肢に入りますが、酸化しにくく、余計な風味がなく素材の持ち味を引き立てる点では太白胡麻油にかなうものはありません」と、同社2代目の田代涼子社長。たまり醤油、みりんなどの調味料もこだわりの品を使用する。安心、美味、揚げたて、リーズナブルといいこと尽くしで、リピーター増加中。

岐阜市領下4-2　☎070-5642-1730
営業時間／17:00～20:30(L.O.)　土日祝休
JR岐阜駅◎車10分
http://www.nfact.co.jp/

和風、塩麹、鶏(けい)ちゃん(ニンニク味噌味の岐阜の郷土料理)の3種、月替り唐揚げ1品など(各4個320円)。どれも味にメリハリがありジューシー。オーダーを受けてから揚げるため、事前の電話予約もOK。

番外編

別府にこのソウルフードあり からあげならぬ、「とり天」が人気です！

別府 **東洋軒**

2

3

4

1

1 ふんわり黄金色に揚がったとり天。酢醤油と辛子がつきものだが、旬の時季には地元名産のカボスが添えられる。2·3·4「とり天」は昭和10年頃に東洋軒で誕生し、三代目の宮本博之さんにその味が受け継がれている。5·6特製甘口醤油とニンニク、純正胡麻油、卵、小麦粉、片栗粉でつくる衣。とり天は衣の味がポイントで、その味つけに欠かせないのが、ごま油。濃いめの純正胡麻油が使われている。

大分県別府市石垣東7-8-22
営業時間／11:00～15:00（14:30L.O.）、17:00～22:00（21:30L.O.）、土日祝は通し営業（14:30～17:00はとり天のメニューのみ提供）無休
JR日豊本線別府駅◎車15分
http://www.toyoken-beppu.co.jp/

5

6

大分県中津のからあげはいまや全国に名を馳せるほど有名だが、同じ大分でも別府では「とり天」が愛されている。からあげがサクッだとしたら、とり天はサクッのあとにフワリが続き、ダブルの食感が味わえる。

とり天の発祥の地は、別府にある大正15年創業の「東洋軒」。天皇の料理番を務めた宮本四郎氏が、全国でも先駆けとなった本格洋食レストランとして開店した。とり天が登場したのは、10年後の昭和10年頃。ブロイラーがない当時、硬い鶏肉を食べやすくするため、そして女性でも上品に食べられるように薄くそぎ切りにし、日本の天ぷらにヒントを得た衣にからませて揚げたのがはじまりとされる。

「発祥の店として、本物の味をお伝えしたい」と、三代目の宮本博之さん。国産鶏を使い、地元の甘口醤油や新鮮な卵など材料の吟味にもこだわるが、何よりも大切なのは「ごま油」という。元祖の味を頑なに守り、地元の人たちに愛される同店。噂を聞きつけた観光客にも人気で、週末の行列が名物になっている。

「とり天」発祥の味を通販で！

衣をつけた冷凍品「本家別府とり天王」は、別府駅のキオスクで販売。同店のホームページでも通販可。350g入り1パック（1080円）から。ゆず風味の「本家別府ゆずとり天王」もある。

ひらいし

大阪・北新地

平石貴之

「天ぷらの味つけは太白胡麻油」

関東はごま油をきかせた江戸前、関西は綿実油でさっぱりと。東西の天ぷらはほぼこのように区分される。

大阪・北新地に2007年から店を構える「ひらいし」は東西のどちらにも属さず、主人の平石貴之さんが「これだと思う」天ぷらを揚げている。その天ぷらは、ごく薄く衣をつけ、全体的に白い揚がりではあるものの、関西にしては色が濃いめなのが特徴だ。

「油はたくさん取り寄せて、めちゃめちゃ試しましたよ。天ぷらは半ば油で味つけするような料理ですから」

と快活に話す平石さん。試行錯誤の末に決めた揚げ油は、太白胡麻油7に対して、綿実油と米油で3の割合だ。

「綿実油で比較的低い温度で白く揚げる、そんな関西の天ぷらに何か物足りなさをずっと感じていたんです。そんな折に東京の天ぷら職人さんに『関西は衣をしっかり揚げてないんだよ』と言われて、自分が求める方向性がみえました」

衣は素材を覆うガードの膜だけでなく、味としても重要視すべきである。そう思うにいたった平石さんは、「衣の風味をだす」ために高めの温度で揚げて香味を引きだし、かつ関西の嗜好も尊重して「ほんのりと色づく程度の揚げ色」にとどめることにした。そのために選んだメインの油が、太白胡麻油だ。

「こう揚げたい、と思うイメージに一番近いブレンドです。太白胡麻油はコシが強く、うまみを豊かに含んだ風味があります。この風味が天ぷらの味つけとなります。一方、米油は高温の温度帯を支え、綿実油は太白胡麻油の繊細な風味を邪魔せずに、少しあっさりとさせる役割です」

平石さんは今年で42歳。18歳で北新地の名店「かが万」グループに入り、26歳からは天ぷら一筋。お客の目の前で自らも楽しみながら仕事をしたいと、天ぷら職人を生涯の仕事として選んだ。その腕にはますます磨きがかかっている。

ひらいし

大阪市北区曽根崎新地1-9-6 菱冨ビル3F ☎06-6341-7172
営業時間／12:00～13:30（予約のみ）、17:00～22:00（L.O.） 日祝休
JR東西線北新地駅◎徒歩3分

夜は1万3000円のコースで、つきだし2、3品にはじまり、天ぷら約15品、天茶か天丼、稲庭うどんで締め、フルーツ。昼は予約のみの営業で3000円、5000円のコース。

1 夏が旬のアスパラガスと稚鮎。アスパラガスは北海道・富良野産の極太で水分をたっぷり含んだもの。稚鮎はワタの苦味を存分に味わってもらうため、活けを使い、泳いでいる姿に揚げる。夏はほかにも板状にそぎ切りして揚げる、甘いとうもろこしの天ぷらも。
2 ひらいしの名物であり、定番でもあるフカヒレの天ぷら。乾物をもどして鰹と昆布の和風だしで炊いたものを、ジューシーに揚げる。「冷凍の既製品などを揚げると繊維がバラけて水分を放出してしまう」ため、店で一から仕込みをする。
3 ワインはシャンパンから赤ワインまで常時200本以上をワインセラーにストック。グラスワイン1500円、ボトルは8000円〜。かなりコストパフォーマンスの高いラインナップ。
4 お客の好みや揚げる食材、ワインなどをみながら、時にはトリュフ塩もすすめる。あわびや帆立などに合うそう。
5 太白胡麻油7割のブレンドで、香味のある上品な天ぷらを揚げる。揚げ鍋は特注手打ちのアルミ製で、通常の倍の厚さの8㎜。アルミは本来「熱しやすく、冷めやすい」のだが、これだけ厚みがあると「熱しやすく、冷めにくく」なり、温度をコントロールしやすくなるという。平石さん自らが毎日ピカピカに磨きあげる。
6·7 北新地の繁華なエリアのビル3階に立地。くつろげるようにと配慮した、掘りごたつ式の10席のカウンター。

冬瓜と鶏手羽のシンプル煮

材料　4人分
冬瓜500g
鶏手羽元4本
花椒15粒
酒大さじ1
水1カップ
粗塩小さじ⅓
太香胡麻油大さじ1

1 冬瓜は皮をむいて種を取りのぞき、一口大に切る。
2 鶏手羽元はさっとゆで、水気を切る。
3 鍋に手羽元と花椒、酒、水を入れて火にかけ、煮立ったら弱火にし、ふたをして10分煮る。
4 冬瓜を加えてさらに10分煮てから、粗塩で調味し、太香胡麻油で香りづけする。

夏はウリ系の野菜がおいしくなる季節。ウリならではの青くささをおいしく生かすために、花椒（ホワジャオ）やこしょうの香りを添えてあげましょう。
中国料理では野菜も生のままでなく、火を通して食べます。
煮たり炒めたり、ゆでたりすれば、それだけたくさんの量を食べることができます。
「叩ききゅうりとみょうが炒め」は、きゅうりの甘くて凝縮した味に驚くはず。
「冬瓜と鶏手羽のシンプル煮」や「ゴーヤのねり胡麻和え」は夏向きのあっさり味なのに、
太香胡麻油や純ねり胡麻のうまみがかくし味としてきいています。

ウー・ウェン　太白胡麻油愛用歴20年以上。1台7役をこなす
「ウー・ウェンパン＋（プラス）」が新発売。大人気です！

ゴーヤのねり胡麻和え

材料　4人分
ゴーヤ2本
純ねり胡麻 白大さじ2
醤油大さじ1
粗挽きこしょう小さじ⅕
水大さじ1

1 ゴーヤは縦半分に切り、種を取りのぞき、1㎜厚さくらいの斜め薄切りにする。さっとゆでて水にさらし、水気を絞る。
2 純ねり胡麻 白と醤油、粗挽きこしょう、水を混ぜ合わせ、1を和える。

シンプルだから、ごま油
夏においしい
vol.18

叩ききゅうりとみょうが炒め

材料　4人分
きゅうり3本
みょうが3本
A〔豆板醤小さじ1　はちみつ小さじ1〕
太白胡麻油大さじ1½
こしょう少々

1 きゅうりは皮を所どころむいて叩きつぶし、3～4㎝長さに切る。
2 みょうがは縦に薄切りにする。
3 Aは合わせておく。
4 太白胡麻油を熱し、きゅうりを入れて油がなじむように炒める。水分がでそうになったら3を加え、みょうがも加えて軽く炒め合わせる。仕上げにこしょうで香りをつける。

「生あんぱん」は粒あん、こしあん、抹茶あんの３種（各210円・税込）で、シーズンにより季節限定品も登場する。主役はあんで、そのおいしさを引き立てるようにやさしく包むのが、太白胡麻油を配合したフカフカのパン生地。口に入れると、あんとクリームがとろけでる。

こちらは「八天堂ジャム　ルミネ新宿店」のみで販売中のジャムパン。非加熱のフレッシュ感たっぷりのジャム６種入り（各220円・税込）。

八天堂 ekimo梅田店
大阪市北区角田町8-6 ekimo梅田
☎0120-102040　営業時間／10:00～22:00（完売次第終了）
無休　大阪市営地下鉄御堂筋線梅田駅◎南口改札すぐ
http://hattendo.jp/

セサミな美味をお届け！
美味太鼓判②

八天堂
今春新発売のひんやり生あんぱん

くりーむパン、メロンパンなど数々の〝スイーツパン〟を生みだしてきたヒットメーカー「八天堂」が、今春、新商品を発売！　その名も「生あんぱん」。

甘さ控えめのみずみずしい粒あん、こしあん、抹茶あんの３種のあんとホイップクリームが、ふんわりスポンジのようなパン生地でやさしく包まれ、口の中で溶けるような舌どけ。冷蔵庫からだしてすぐに食べると、ひんやりして、夏でもいくつでもイケる。このふんわり生地、冷えても締まらず、しっとりフカフカのまま。その秘密は、生地に配合された太白胡麻油なのだ。

生あんぱんは現在、４月４日にオープンした大阪「エキモ梅田店」のみの限定販売で、週末には２４００個が完売御礼。和菓子のようにやさしく、ひんやりとクールな新感覚が人気だ。

NEW FACTORY

待望の新工場がついに稼働！

この度、竹本油脂（本社／愛知県・蒲郡）ではごま油製造ラインを増設するため、亀岩工場敷地内に第二工場を新設。2014年3月から本格的に稼働をはじめました。安心・安全な製造はもちろんのこと、安定供給の確保のため、万全を期した製造体制を整えています。

三河湾に面した海岸地帯に建つ第二工場。

MONDE SELECTION

太香胡麻油300g、450g モンドセレクション連続W金賞受賞!!

今年もまたうれしいお知らせをお届けします！ 竹本油脂の「太香胡麻油300g」と「同450g」は、今年もモンドセレクションにおいて金賞をダブル受賞いたしました。300gは5年連続、450gは2年連続の栄えある受賞です。日頃よりご愛顧いただいているみなさまに感謝の気持ちを込めまして、今年も例年のようにサンクスキャンペーンを実施予定です。詳細が決まり次第、竹本油脂の商品ラベル、ホームページやフェイスブック、そして弊誌でも告知いたします。どうぞお楽しみに！

LET'S TRY!

お中元などギフトにも好適 「香りのグラデーションSesame Seed Oil」

昨年夏号でもご紹介した「香りのグラデーションSesame Seed Oil」。ご好評につき、新たにオリジナルウッドトレイ付き商品が加わり新登場しました。「太白胡麻油」「遠赤焙煎胡麻油」「太香胡麻油」のこいくち、ごくうす、うすの計5種類が美しいボトルに入っていますので、お中元などのギフトにもおすすめです。人気料理研究家のレシピ付きなので、素材や調理法によって5種類のごま油を使い分けてお楽しみください。「マルホン楽天市場」サイト限定商品ですので、ぜひチェックを！

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/
  オンラインショップ（楽天市場）をご覧ください。
  http://www.rakuten.ne.jp/gold/gomaabura/
- 通信販売に関するお問合せ
  0120-77-1150（平日8:30～17:30）

太白胡麻油

太香胡麻油 300gシリーズ

太香胡麻油 濃口

純ねり胡麻 黒・白 110g

※本誌ではとくに明記がない場合、価格は「税抜」で表記しています。