ごま油の四季

秋の号 113
2014 Autumn
The Seasons of Sesame Oil by TAKEMOTO YUSHI CO., LTD.

特集◎食欲の秋を満腹いただきます

両論 賛否 笠原将弘×マルホン胡麻油

秋の味覚満点レシピ17

連載◎天ぷらを食べに　もっこす
シンプルだから、ごま油　ウー・ウェン

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（なかなか） -1150（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：志自岐亜都子 デザイン：筒井英子
製作：アド・クリーク 撮影：天方晴子 伊藤高明 湯浅明久

特集◎食欲の秋を満腹いただきます

両論賛否 笠原将弘×マルホン胡麻油

秋の味覚満点レシピ17

新米や山海の美味が目白押しの秋到来。おいしい食材をとことん味わうべく、
超人気和食店「賛否両論」のマスターこと、笠原将弘さんとマルホン胡麻油がコラボしました。
笠原さんは日頃からお店でも太白胡麻油や太香胡麻油を愛用している“ごま油の達人”。
簡単でおいしい、笠原マスターの秋レシピを満腹お楽しみください！

「和」の
アヒージョですが
パンも合います

海老と木の子のアヒージョ

しょうがと塩昆布がかくし味

材料：海老6尾　しいたけ2枚　しめじ1パック　しょうが15g　塩昆布10g
太白胡麻油150cc　万能ねぎ適量

1 海老は殻をむいて背ワタを取る。 **2** しいたけは半分に切り、しめじはほぐす。 **3** しょうがと塩昆布はみじん切りにする。 **4** アヒージョの鍋（もしくは浅めの小鍋）に1、2、3と太白胡麻油を入れて火にかけ、3～4分煮立てて海老ときのこに火を通す。 **5** 小口切りにした万能ねぎをちらす。

笠原マスターpoint：スペインバルの一品アヒージョはまさに「油」勝負。加熱に強い太白胡麻油でつくれば、うまいこと間違いなし。

※ 材料は2人分です。

太白胡麻油は料理のつなぎ役
素材の味わいがひとつになります

太香胡麻油で
香味をアップ
ほのかな香りと風味が
食欲をそそります

根菜とごま油、
ねり胡麻は
相性抜群
ほっこり、ほくほく

ねり胡麻は和食のうまみ調味料
プロの腕前級の奥深い味わいに

かぶとみょうが 塩昆布サラダ

太白胡麻油のドレッシングと塩昆布のうまみ

材料：かぶ２個　みょうが２本　塩昆布10g　ドレッシング［太白胡麻油大さじ２　酢大さじ1］　白ごま少々

1 かぶは皮をむいてくし切りにする。みょうがは縦にせん切りにする。**2** かぶの葉と茎を小口切りにし、塩もみして水気を絞る。**3** 1、2、塩昆布をドレッシングで和える。**4** 盛りつけして白ごまをふる。

笠原マスターpoint：さっぱりした素材に太白胡麻油を合わせると、あっさりしすぎず、味がのってくる。塩昆布のうまみと合わせればさらに味わいがアップ。

和サラダは ドレッシングで勝負。 ごま油でさっぱり仕上げ

トマトサラダ 杏ドレッシング

あんずの風味を太白胡麻油が生かします

材料：トマト２個　ドレッシング［干し杏50g　酢50cc　太白胡麻油120cc　みりん大さじ２　淡口醤油大さじ1½　砂糖小さじ2］　大葉５枚

1 トマトの皮を湯むきし、くし切りにする。**2** ドレッシングの材料をミキサーにかける。**3** トマトとドレッシングを盛りつけ、せん切りにした大葉を添える。

笠原マスターpoint：トマトにフルーティな甘いドレッシングが合う。太白胡麻油はドレッシングの素材の風味を生かしてくれる。

銀杏入りポテトサラダ

太香胡麻油の香味マヨネーズで和えました

材料：じゃがいも２個　塩、砂糖、酢各少々　銀杏20個　米大さじ1　玉ねぎ¼個　ゆで卵1個　ドレッシング［マヨネーズ大さじ３　太香胡麻油大さじ1］　黒こしょう少々

1 じゃがいもは皮をむいて一口大に切り、水から塩ゆでする。火が通ったらゆで汁を切り、鍋をゆすりながら火にかけて粉ふきいもをつくる。すぐに塩、砂糖、酢で下味をつける。**2** 銀杏は米とともにゆで、薄皮をむく。**3** 玉ねぎは薄切りにして塩もみし、水洗いして絞る。ゆで卵は粗みじん切りにする。**4** ドレッシングの材料を合わせ、1、2、3を和える。**5** 盛りつけし、黒こしょうをふる。

マルホンpoint：太香胡麻油は“ほんのり”とした浅煎りごまの香りが特徴。軽い香りだから、和食の味つけにも合います。

お刺身でスピードおかず。
魚や野菜の美味しさをシンプルに

鯛と柿のごま和え

太白胡麻油でさっぱりお刺身和え物

材料：鯛刺身用サク100g　柿½個　貝割大根¼パック　たれ［太白胡麻油大さじ2　醤油大さじ1　わさび小さじ½］白ごま小さじ1

1 鯛は一口大のそぎ切りにする。柿は皮をむき、一口大のくし切りに。貝割大根は1㎝長さに切る。 **2** たれの材料を合わせ、**1**を和える。盛りつけして白ごまをふる。

笠原マスターpoint：太白胡麻油で素材と素材の味をつなぐテクニック。鯛と柿というふたつの素材が皿の上でひとつになる。

鰹の塩たたき

鰹に太香胡麻油の風味がのってます

材料：鰹皮付きサク200g　太香胡麻油大さじ1　塩少々　玉ねぎ½個　大葉5枚　にんにく2かけ　たれ［太香胡麻油大さじ3　塩小さじ1　黒こしょう少々］

1 玉ねぎは薄切りに、大葉はせん切りにし、水にさらしてシャキッとさせる。**2** 鰹の皮に串で穴をあけ、太香胡麻油をぬり、塩をふる。 **3** フライパンを強火で熱し、**2**の皮目を押しつけてこんがりと焼き、身の側もさっと焼く。**4** **3**を一口大に切り、**1**とともに盛りつけ、にんにくのスライスを添え、たれをかける。

笠原マスターpoint：赤身の魚には太香胡麻油が合う。白身魚や貝、甲殻類には太白胡麻油がおすすめ。

サーモンのごまなめろう

ねり胡麻でコク倍増

材料：サーモン刺身用サク100g　長ねぎ¼本　みょうが1本　たれ［純ねり胡麻 白ソフトパウチ大さじ1　醤油大さじ1　みりん小さじ1］　きゅうり1本　焼海苔1枚

1 長ねぎ、みょうがはみじん切りにする。**2** たれの材料を合わせる。**3** サーモンを粗みじん切りにし、**1**とたれで和える。 **4** **3**とせん切りにしたきゅうりを盛りつけ、焼海苔を添える。

マルホンpoint：「純ねり胡麻 ソフトパウチ」はとてもなめらかな半液状のねり胡麻。通常のねり胡麻よりも柔らかく、調理がラクです。

鮭ねぎそぼろ

シンプルで美味、ごはんがすすみます！

材料：生鮭200g　長ねぎ1本　しょうが10g　太香胡麻油大さじ2
A［酒大さじ3　醤油、みりん各大さじ2］　万能ねぎ3本

1 生鮭は皮と骨を取り、一口大に切る。 **2** 長ねぎ、しょうがはみじん切りにする。 **3** フライパンで太香胡麻油を熱し、**2**を炒める。香りが立ってきたら、**1**を加えてほぐしながら炒める。 **4** Aを加え、汁気がなくなるまで炒りつけ、万能ねぎの小口切りを加える。

木の子のごま味噌

きのこの滋味を濃厚に味わいます

材料：しいたけ4枚　しめじ1パック　まいたけ1パック　玉ねぎ¼個　A［味噌80g　純ねり胡麻 白ソフトパウチ20g　卵黄2個分　砂糖50g　酒50cc］　太香胡麻油大さじ2

1 しいたけ、しめじ、まいたけ、玉ねぎは粗みじん切りにする。 **2** Aを泡立て器でよく混ぜ合わせておく。 **3** フライパンで太香胡麻油を熱し、**1**をじっくりと炒める。**2**を加え、ぽてっとした状態になるまで弱火で練る。

新米をいただきます！　ごはんがすすむ小さいおかず

梅じゃこ太白和え

じゃこのうまみと梅干の酸味で食欲増進！

材料：ちりめんじゃこ50g　梅干し4個　大葉5枚　A［太白胡麻油大さじ2　みりん小さじ1］

1 梅干しは種を取り、包丁でたたく。 **2** 大葉はみじん切りにする。 **3** **1**、**2**、ちりめんじゃこをAで和える。

笠原マスターpoint：太白胡麻油だからできるまとめ役。

ごぼうとセロリのきんぴら

きんぴらに太香胡麻油は“鉄板”

材料：ごぼう、セロリ各100g　太香胡麻油大さじ2　A［酒大さじ3　醤油大さじ2　砂糖大さじ1］　一味唐辛子、白ごま各少々

1 ごぼうはささがきにし、水でさっと洗う。セロリは斜め薄切りにする。 **2** フライパンで太香胡麻油を熱し、**1**を炒める。しんなりしたら、Aで味つけし、一味唐辛子、白ごまをふる。

豚しゃぶごまぽん酢丼

ねり胡麻のたれは簡単につくれて万能

材料：豚バラ肉スライス200g　水菜¼束　もやし200g　塩少々　たれ［純ねり胡麻 白ソフトパウチ100g　だし大さじ3　醤油、酢各大さじ2　砂糖大さじ½］ごはん丼2杯　白ごま、一味唐辛子各少々

1 鍋にお湯を沸かして塩を入れ、長さ3㎝に切った水菜ともやしをさっとゆでる。ザルにあげ、塩をふって冷ます。 2 1のゆで汁で豚バラ肉をしゃぶしゃぶにする。 3 たれの材料を混ぜ合わせる。 4 丼にごはんを盛り、1と2をのせ、3をかける。白ごまと一味唐辛子をふる。

笠原マスターpoint：ねり胡麻でつくるたれはドレッシング代わりにもなるし、お茶漬けのたれにもなる。香り、コクともに満点。

まぐろたくあんとろろ丼

まぐろとたくあん、とろろが絶妙ハーモニー

材料：まぐろ赤身サク100g　たくあん50g　たれ［太香胡麻油、醤油各大さじ2　みりん大さじ1］　長芋100g　塩少々　太白胡麻油大さじ1　ごはん丼2杯　焼海苔1枚　万能ねぎ適量

1 まぐろは糸造り（細切り）にする。たくあんはせん切りにする。これらをたれで和える。 2 長芋は皮をむき、包丁でたたいてとろろ状にする。塩と太白胡麻油で味つけする。 3 丼にごはんを盛り、ちぎった焼海苔、1、2をのせ、万能ねぎの小口切りをのせる。

笠原マスターpoint：まぐろ赤身には太香胡麻油。長芋とろろも太白胡麻油を少量加えると驚くほど味わいが増す。

具だくさんで大満足の丼3品

鶏なすカレー丼

懐かし味の和風カレーもいかが

材料：鶏もも肉200g　なす2本　玉ねぎ½個　太白胡麻油大さじ2　塩少々　カレー粉大さじ1½　A［だし500cc　醤油大さじ3　みりん大さじ2　純ねり胡麻 白ソフトパウチ大さじ1　砂糖小さじ2］　水溶き片栗粉大さじ2　ごはん丼2杯

1 鶏肉は一口大に切る。なすは縦半分に切ってから半月切りに。玉ねぎは薄切りにする。 2 フライパンで太白胡麻油を熱し、鶏肉を皮目から両面焼く。なすと玉ねぎを加えて炒め、塩をふる。野菜がしんなりしたら、カレー粉を加えて香りが立つまで炒める。 3 Aを加えて5～6分煮てから、水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。 4 丼にごはんを盛り、3をかける。

マルホンpoint：太白胡麻油は万能の炒め油。ねり胡麻はコク増しのかくし味として使えます。

さつまいものおやき

ほくほく滋味深いおやつ

材料（8個分）： さつまいも300g　卵1個　薄力粉30g　砂糖大さじ1　純ねり胡麻 白ソフトパウチ大さじ1　粒あん100g　上新粉大さじ3　太香胡麻油大さじ2

1 さつまいもの皮をむいて一口大に切り、柔らかくなるまで蒸す。 2 1をポテトマッシャーでつぶし、卵、薄力粉、砂糖、純ねり胡麻 白ソフトパウチを加えてなめらかになるまで混ぜ合わせる。8等分する。 3 粒あんを8等分して丸め、2で包んで円盤形にする。上新粉をまぶす。 4 フライパンで太香胡麻油を熱し、3の両面をカリッと焼く。

笠原マスターpoint： さつまいものほくほく感と焼いた香ばしさが味わえる。生地に入れたねり胡麻と、太香胡麻油の焼き油が密かにきいている。

秋深しを実感する和スイーツ。栗や根菜の自然派甘味

かぼちゃのアイスクリーム

素材感あふれる野菜スイーツ

材料（つくりやすい量）： かぼちゃ200g（正味）　卵黄6個分　砂糖100g　生クリーム400cc　牛乳100cc　太白胡麻油80g

1 かぼちゃは種を取って蒸し、皮をのぞいてからポテトマッシャーでつぶす。 2 ボウルに卵黄と砂糖を入れて泡立て器で白っぽくなるまで泡立てる。 3 1、生クリーム、牛乳、太白胡麻油を加えてよく混ぜる。 4 冷凍庫に入れ、固まってきたら、泡立て器でかき混ぜる。これを5、6回くり返しながら凍結させる。

マルホンpoint： アイスクリームに太白胡麻油を入れると、なめらかに凍結します。アイスクリームマシンを使わずに、途中何回か冷凍庫からだして混ぜながら凍結させる場合には、とくに効果あり。

栗ごまきんとん

二色きんとんの贅沢甘味

材料（10個分）： 栗150g　水飴30g　ラム酒大さじ½　純ねり胡麻 黒ソフトパウチ10g　白ごま適量

1 栗は柔らかくなるまで蒸す。 2 殻をむき、ポテトマッシャーでつぶして水飴を加えて練り混ぜ、ラム酒も加える。 3 2の半量を取り分け、純ねり胡麻 黒ソフトパウチを加えて混ぜる。 4 2と3を半分ずつ合わせて一口大に丸め、さらしで包んで茶巾形に整える。白ごまをふる。

笠原マスターpoint： 黒のねり胡麻は味が濃厚。和甘味の味つけに使える。

「賛否両論」は和食になぜ!? ごま油を使うのか

和食店では異例ともいえるほど、さまざまな料理にごま油を使う笠原さん。賛否両論の料理にごま油を使うのはなぜなのか、その理由を教えてもらいました。

Q 笠原さんの料理にとって、ごま油は欠かせない存在ですか?

A 僕ほど和食にごま油を使っている料理人はいないでしょう。見てください、いつも手元に置いている調味料入れの升には、醤油、太白胡麻油、太香胡麻油ですよ。「油」と考えずに、「調味料」として使っていると思ってください。

Q 今回教えてもらった家庭向けのレシピでも、太白胡麻油や太香胡麻油はこんなにいろいろ使えるんだ!と再認識しました。「和のアヒージョ」は意外な一品でした。

A これはお店でだす料理ではありませんが、プライベートでスペインバルで食べるたびに、オリーブオイルよりも太白胡麻油でつくったほうが、もっとうまいだろと思ってました。海老やきのこの味がよりストレートにでるだろうと。塩昆布としょうがをきかせたのは、和食の知恵ですね。

笠原将弘

1972年生まれ。「正月屋吉兆」で9年修業の後、実家の焼鳥店「とり将」を継ぐ。2004年に若い人たちが気楽に和食を楽しめるようにと「賛否両論」を開店し、2ヵ月先まで予約がとれない大繁盛店として知られる存在に。2013年9月に「賛否両論 名古屋」を出店し、こちらも大人気。

Q 賛否両論の献立では、太白胡麻油や太香胡麻油をどのように使っているのですか?

A 明日のコースでも3品使っています。とくに白身の造りに添える「からすみ塩昆布」は、少量の太白胡麻油で和えたものを醤油の代わりにして食べてもらいます。刻んだからすみと塩昆布だけではバラバラですが、太白胡麻油を加えると素材同士がくっついてひとつになるんです。お客さまにもこれ何!?とよく聞かれるウチの隠し玉のひとつです。大根おろしで季節の野菜や果物を和えるような一品も、太白胡麻油をちらりと落とすだけで抜群にコクがでるんです。

Q 和食店の油使いとしては大胆ですよね(笑)。

A もう15年以上使っていますから、使ううちにアイデアが増えてきました。太白胡麻油は素材のつなぎ役をはじめ、「油」が必要なすべての場面で使います。太香胡麻油は香りが淡いから、和食にもコクや香りをだすために使える貴重なごま油。ごま油は他のどの油でも代用できない、和食でも"使える"油です。賛否両論の味をつくりあげる上で、大切な調味料のひとつです。

ある日の賛否両論のコースから

造り

鯛の造りを太白胡麻油で和えたからすみと塩昆布でいただく趣向。うまみ満点。

海老真丈椀

卵と太白胡麻油を混ぜた「玉子の素」でつくる、ふわふわのコクがある海老真丈。

胡麻豆腐

豆乳と葛粉を練りあげ、仕上げに太香胡麻油をきかせるオリジナルの胡麻豆腐。

賛否両論

東京都渋谷区恵比寿2-14-4
太田ビル1F
☎03-3440-5572
営業時間／18:00～翌1:00L.O.
日、祝日の月休
東京メトロ日比谷線広尾駅◎
徒歩12分
http://www.sanpi-ryoron.com/

賛否両論 名古屋

名古屋市千種区高見2-1-12 ナゴヤセントラルガーデン　☎052-753-7677
営業時間／昼11:30～14:00L.O.(土日祝は11:30～と13:00～の2部制)、
夜17:30～21:30L.O.　月休(祝日の場合は翌日休)
名古屋市営地下鉄東山線池下駅◎徒歩5分　http://www.ncg.jp/shop02.php

もっこす

群馬・高崎

山口 浩

「太白胡麻油は天ぷらをさわやかに揚げられる」

とても天ぷら店があるとは思えないような高崎市の郊外、水田と畑を貫くように走る道路の傍らに「天ぷら もっこす」はある。高崎で天ぷら専門店を開業するにあたり、店主の山口浩さんにはひとつの覚悟があった。「ダメだったら、やり直せばいい」といういい意味での開き直り、だからこそ、やりたいように店をやろうと決めた。

たとえば、食材はおいしく、質のよいものを惜しみなくそろえている。水は藤岡の名水（通称「おどけ様の霊水」）を汲みにいって使う。鰹節は毎朝、削り立てを仕入れてだしをひく。わさびは伊豆の真妻（まづま）本わさび、れんこんは全国的に有名な茨城のれんこん三兄弟のもの、雪霊茸（ゆきれいたけ）は福岡から…などなど。そして揚げ油は「太白胡麻油一本」というポリシーを貫いている。

「修業した店ではブレンドの揚げ油を使っていましたが、忙しい時にブレンドする手間をかけるくらいなら、太白一本でやってみよう」

と思い立った。やってみたら、手間以上に、味がまったく違うことに驚いたという。天ぷらが「さわやか」なのだ。

「油は食材を加熱するための媒体だけではないんですね。味が変わるんです。油によってくどくもなるし、さわやかにもなる。つまり、揚げ油は天ぷらの調味料なのです」

太白胡麻油の天ぷらならば、専門店で食べ慣れていない人でも、胃にもたれることなく食べられる。地方都市ではこの点をとくに配慮しなければならないと山口さんは考えたが、事実、同店は高崎を中心に広く固定ファンを集め、東京からもお客が訪れるようになった。

靴を脱いで上がる店はアットホームな雰囲気で、ついつい長居をしたくなるくつろぎ感がある。しかも周囲に他の飲食店がほとんどないことから、食事のみならず、アルコールや食後のコーヒーまで楽しめる献立構成。山口さんは一軒で天ぷらと食事の時間をフルに楽しめる独自の店をつくりあげた。

もっこす

群馬県高崎市中大類町426-7　☎027-395-8807
営業時間／11:30～14:00(13：30L.O.)、17:30～22:30(21:00L.O.)　水休
JR高崎線高崎駅◎車15分、関越自動車道高崎IC◎車3分
http://tenpuramokkosu.sakura.ne.jp/

ランチの天丼、定食は1200円（税込）～。夜は3800円～の天ぷら定食をはじめ、一品メニューからコースまで多彩。人気で満席のこともあるので、予約してからの来店がおすすめ。

1 活穴子の天ぷら（1000円）。穴子は揚げる直前に、天ぷらの修業経験のある妻、里子さんがさばく。伊豆の真妻本わさび、ヒマラヤの岩塩を添えて。
2 秋は茸。地元高崎の白舞茸と福岡産の雪霊茸がおすすめ（各250円）。
3·**4** 名物の蓮根の厚揚げ（1300円）。れんこんは秋から冬にかけて甘みと粘りが増してくる。その持ち味を生かすため、皮つきのまま厚さ10㎝に切り、衣を二度つけて、れんこんの穴から油が吹きあげるようにして中までじっくり火を通す。揚げ油は太白胡麻油一本。
5 天混ぜご飯（950円）は、小海老のかき揚げをごはんにのせ、大葉のせん切り、ヒマラヤの岩塩、しょうがの絞り汁、天丼のたれ、割り醤油とともに、ざっくりと混ぜ合わせてつくる。仕上げに完熟黒こしょう（ライプペッパー）の粗挽きをふる。まるでピラフのような味わいの新感覚の丼。
6 煮鮑（1800円）とやわらか煮豚（750円）は加熱済みの「料理」を揚げるという発想の天ぷら。
7 山口さんの出身地、熊本の名産品、純熊本産馬刺盛（1200円）は冷凍ではなく生のまま直送してもらっているもの。たてがみ下の脂身を添えて。
8·**9** 民家風の外観。カウンター9席、他に座敷が2部屋。温かみのある雰囲気でくつろげる。
10 夫婦でカウンターに立つ姿が評判を呼ぶ。抜群のチームワーク。

黒ごまあんの白玉

材料　4人分
白玉粉80g　水70cc
純ねり胡麻 黒大さじ4
黒糖大さじ4
水1ℓ
くこの実大さじ2

1 白玉粉に水を加えて粉に水分を吸わせてから、手でこねる。8等分して丸める。
2 純ねり胡麻 黒と黒糖を混ぜ合わせ、8等分する。
3 1を平らにのばして2を包む。
4 水を沸騰させ、3をゆでる。上に浮かんできてふっくらとしたら、ゆで汁ごと器に入れる。水でもどしたクコの実をちらす。

今号はスイーツ３品のレシピをご紹介します。ごま油やねり胡麻のように
いい材料だけを選んで使うので、甘さ控えめでもおいしく、毎日食べても飽きません。
「マーラーカオ」は太香胡麻油とウーロン茶の風味が新鮮なはず。
「黒ごまあんの白玉」は純ねり胡麻 黒があれば、簡単につくれます。
あんにたっぷり入ったねり胡麻の繊維質が食感のアクセントになり、栄養も満点です。
「開口笑」は生地に太香胡麻油でほんのり風味づけをし、揚げ油はもちろん太白胡麻油。
思わず手づかみでパクパク食べてしまいたくなる、シンプルおやつを楽しんでください。

ウー・ウェン　太白胡麻油愛用歴20年以上。1つの鍋であらゆるお料理がつくれる「ウー・ウェンパン ＋（プラス）」が好評。ディノスなどの通販カタログやサイトでも人気です！

開口笑（カイコウシャオ）（中国風ドーナツ）

材料　8個分
A【全卵1個　グラニュー糖か黒糖大さじ2
薄力粉100g　ベーキングパウダー大さじ1
太香胡麻油大さじ1】
白ごま大さじ3
太白胡麻油適量

1 ボウルでAを混ぜ合わせ、10分ほどやすませる。
2 1を8等分して丸め、白ごまをまぶす。
3 160℃に熱した太白胡麻油で、表面が割れて中に火が通るまで揚げる。

秋においしい

シンプルだから、ごま油

vol.19

マーラーカオ ウーロン茶風味

材料　直径18㎝セイロ1個分
全卵3個　水大さじ1
薄力粉100g　黒糖大さじ5
ベーキングパウダー大さじ1
太香胡麻油大さじ2
ウーロン茶（茶葉を粉末状にする）大さじ1

1 ボウルに全卵を入れてよく混ぜ、水も加え、ふるった薄力粉を加えてよく混ぜる。黒糖、ベーキングパウダー、太香胡麻油の順に加えて混ぜる。
2 オーブンシートを敷いたセイロに流し入れる。粉末のウーロン茶を加えて軽く混ぜ、しばらくおいてから強火で約15分蒸す。
＊ 茶葉はプーアール茶や紅茶などお好みでアレンジを。小さいペーパーカップで蒸してもOK。

BON MARIAGE

昨年に引きつづき、ジェイコブス・クリークと好評コラボ

昨年、大変好評をいただいたオーストラリアワイン「ジェイコブス・クリーク」とのコラボキャンペーンを今年も実施中。赤・白・ロゼの計6種類のボトルに、人気料理研究家、牧田敬子さんの『ごま油を使った秋の和食とワインの美味しいマリアージュ』のレシピと太白胡麻油か太香胡麻油のサンプルパックが付いています！

ジェイコブス・クリークの赤、白、ロゼワインそれぞれに合う、ごま油を使ったレシピとサンプルパック付きのコラボ。秋の食材を使った和食とワインのマリアージュをお楽しみください。

THANKS CAMPAIGN

モンドセレクション金賞W受賞！「ご愛顧感謝キャンペーン」

竹本油脂の「太香胡麻油300g」と「同450g」は、モンドセレクションで今年も金賞をダブル受賞しました！300gは5年連続、450gは2年連続の受賞となったのは、日頃よりご愛顧いただいているみなさまのおかげです。毎年恒例となっている「ご愛顧感謝キャンペーン」も、今年はWEBでもご応募できるようになり、パワーアップ。詳しい応募方法は対象商品の応募シールをご覧ください。どうぞふるってご応募ください！

「ごま油３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

キャンペーン期間
2014年9月1日(月)
～2014年11月30日(日)

対象商品　太白胡麻油（450g、300g）、太香胡麻油（450g、300g）、純正ごま油ゴールド（400g、200g）

応募方法

【ハガキで応募の場合】 対象商品のフタについている応募シールのシリアルナンバー記載面1枚を1口として、官製ハガキにテープで貼付し、必要事項をご記入の上、記載されている応募先にご応募ください。

【WEBで応募の場合】 対象商品のフタについている応募シールのシリアルナンバーを1口として、竹本油脂ホームページにアクセスの上、必要事項をご記入してご応募ください。

キャンペーンのお問合せ先　キャンペーン事務局 0120-985-055

GOURMET

トップシェフの究極お弁当対決「美味礼賛」

知る人ぞ知るグルメ弁当「美味礼賛」。鉄人として知られる坂井宏行、陳建一、中村孝明、片岡護、熊谷喜八の各シェフに加え、今夏から賛否両論の笠原将弘さんもラインナップ入り。同シリーズでは2人のシェフが同じ食材をテーマにしてお弁当をつくり、期間限定で販売。現在は坂井シェフと笠原シェフの「牛すき焼き重」を販売中なので、和洋のお弁当の食べくらべはいかが？ネットや電話注文によるデリバリー（お届けエリア限定）の他、東京駅ノースコート内「ニッポンの駅弁」コーナーなどでも購入できます。お弁当には太白胡麻油や太香胡麻油が使われています！

- 美味礼讃 http://bimiraisan.com
- ぐるなび http://delivery.gnavi.co.jp/campaign/bimiraisan/

「ラ・ロシェル」
坂井宏行監修
霜降りひらたけ使用
黒毛和牛ときのこの
すき焼き重
（1150円・税込）

「賛否両論」
笠原将弘監修
若姫牛使用
笠原流ごまだれ
牛すき重
（1280円・税込予価）

NEW
3つの新商品登場！
おいしく、使いやすく、新しく

ネット限定販売のヒット商品「純正胡麻ラー油」が店頭にも登場！

ごま油メーカーだからこそのこだわりでつくる「純正胡麻ラー油」は、マルホンの隠れた大ヒット商品。これまでネット限定販売でしたが、今秋から店頭販売がスタートしました！ ごま油100%で唐辛子を抽出するため（着色料不使用）、香りがとてもよく、すっきりした辛さです。

純正胡麻ラー油　45g

定番商品「純正ごま油ゴールド」に小容量ボトルが新登場！

香りと風味が強く、中国料理や韓国料理などに最適な「純正ごま油ゴールド」。スーパーの店頭でも長年人気がある同商品に、既存の400g、200g容量に加えて、150gの小容量ボトルがラインナップ入りしました。使いやすい容量になったこの機会に、ぜひ香り立つ芳香をお試しください。

純正ごま油ゴールド　150g

いつもの料理にかけるだけ
コクと香りのごま油
180g

業界初！ 太香胡麻油に話題の新容器を採用 卓上用“ちょいがけ”ごま油

待望の「太香胡麻油の卓上タイプ」が新登場です！ 180gの小容量で、押して注ぐタイプのボトルを採用しているので、1プッシュ、2プッシュと、かけたい料理にお好きなだけ注ぐことができます。ちょっと香りがほしい、ちょっとコクがほしい、そんな時に便利な“ちょいがけ”で、いつもの料理はもっとおいしくなるはず。太香胡麻油の上品な香りと風味は和洋中の料理を選ばず、どんどん“ちょいがけ”できます！

point 1 ちょいがけボトルだから、一滴から使いたい分だけ注げる！

point 2 食卓で使いやすい、180g小容量サイズ！

point 3 太香胡麻油だから、和洋中の料理に“ちょいがけ”できる！

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。