ごま油の四季

冬の号 114 2014 Winter
The Seasons of Sesame Oil by TAKEMOTO YUSHI CO.,LTD.

特集◎ごま油をちょいがけ、ちょい使い

大原千鶴さんの京都のおばんざい

連載◎ **ごま油、私の四季** オーグードゥジュール ヌーヴェルエール 宮島由香里
天ぷらを食べに 天冨良よこ田
シンプルだから、ごま油 ウー・ウェン
美味・太鼓判！ カフェタナカの大豆クリームと苺のショートケーキ

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：志自岐亜都子 村山知子 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 浮田輝雄 大山裕平 間宮博 湯浅明久

丸の内「オーグードゥジュール ヌーヴェルエール」宮島由香里さんがつくる

オマール海老のロースト 青海苔のピストゥとコキヤージュのソース

オーグードゥジュール ヌーヴェルエール

東京都千代田区丸の内1-5-1 新丸の内ビルディング5F ☎03-5224-8070
営業時間：11:00～15:00（13:30L.O.）、18:00～23:00（21:30L.O.） 無休（月1回メンテナンス休あり）
JR東京駅◎徒歩5分、東京メトロ丸ノ内線東京駅◎徒歩2分
http://www.augoutdujour-group.com/no/

都内に4店、福岡に1店を構えるフレンチレストラン「オーグードゥジュール」。
赤レンガの東京駅を一望する新丸ビル5階にある「ヌーヴェルエール」は、
パティシエ出身の女性シェフならではの感性を生かした料理が評判。
ランチは4800円と8500円、ディナーは1万1000円のコース。

製菓学校卒業後、パティシエ修業を経て「オーグードゥジュール」グループに入店。2007年「ヌーヴェルエール」のシェフパティシエ兼スーシェフ、2014年4月よりシェフに。

上／店内は24席。東京駅の全景を一望できる新丸ビル5階という抜群の立地。左／バターの代わりに太香胡麻油を使い、生クリームを減らした配合に調整したプチフール用の「キャラメル・ムー」（生キャラメル）。牛乳とグラニュー糖、ハチミツを溶かし、生クリームと太香胡麻油を加えて115℃まで煮詰め、冷やし固める。ほんのりとしたナッツ香と、とろけるなめらかさが印象的。

ソースに太白胡麻油を使い繊細な素材の風味を生かす

クリスマスシーズンを迎えるにあたり、「オーグードゥジュール ヌーヴェルエール」の宮島由香里シェフが紹介してくれた新作――それは赤と緑のコントラストが目にも鮮やかな魚介料理の一皿。軽く火入れした新鮮なオマール海老に添えた青海苔の風味が香るソースには、太白胡麻油がたっぷりと使われている。

もともとこのソースは、バジルとニンニク、オリーブオイルでつくる南仏料理のペースト「ピストゥ」をアレンジしたもの。青海苔とオリーブオイルでつくったピストゥを、バターや生クリームを加えたコキヤージュ（貝）ソースと合わせていた。

「魚介との相性がよく、汎用性が高いソースなのですが、オリーブオイル特有の風味が残るのが何となく気になっていました。今回、太白胡麻油を使ってみたら大正解！油自体に雑味をまったく感じないので、青海苔の味と色がより鮮明になりました。ピストゥに入れる油脂を増やしたので、結果的にバターや生クリームの量を減らすこともできました」

今後、太白胡麻油を素材の風味を生かしたいソースやヴィネグレットなどにいろいろ使ってみたいというが、まず着目したのが揚げ油としての特性だ。

「太白胡麻油100％でノーザンルビー（赤ジャガイモ）を揚げたら、いつもなら褐色に色づいてしまうのに、赤色を残したままカリッと揚がったのでびっくり。油でこれほど違うものか、とうれしい驚きでした」

素材を生かす立役者になる太白胡麻油。宮島シェフの感性を生かした料理に欠かせない存在になりそうだ。

青海苔のピストゥとコキヤージュのソース

1 青ノリは軽く水洗いし、ほぼ同量の太白胡麻油とともにミキサーにかけてペースト状にする（＝青海苔のピストゥ）。
2 ニンニク、玉ネギ、ニンジンをオリーブオイルで炒め、ムール貝、白ワイン、水を加えてだしをとる。
3 ノイリー酒と**2**を煮詰め、生クリーム、バターを加え、ゆるめのコキヤージュソースをつくる。提供時に**1**を加え、火にかけてなじませる。

＊写真右は「ノーザンルビーのケース」。細切りにしたノーザンルビーを筒型に巻いて片栗粉をまぶし、太白胡麻油でカリッとするまで揚げ、筒をはずす。このケースにオマール海老の爪の身とカリフラワーのピュレを詰めてガルニチュールとしている。

特集◎ごま油を ちょい がけ、ちょい 使い

大原千鶴さんの京都のおばんざい

おばんざいは四季の素材を大切にする京都の毎日のおかずです。マルホンのごま油も、素材の持ち味を引きだす澄んだ上品な味わいが自慢。新発売の「卓上用ごま油（太香）」を使い、料理研究家の大原千鶴さんが『食卓でちょいがけ』『キッチンでちょい使い』のごま油使いのレシピをご紹介します。

さやいんげんのごま和えに

ちょいがけ

〈2人分〉みりん大さじ1を電子レンジ（600W）に30秒かけてアルコール分を飛ばし、醤油大さじ1と合わせる。さやいんげん90gをゆでて切り、温かいうちに下地をからめ、すりごま大さじ1と和える。食卓で太香胡麻油をちょいがけする。

食卓でちょいがけ

食卓に"ちょいがけ"ごま油を常備。
いつものごはんがますますおいしくなる調味料です。

筑前煮に ちょいがけ

〈4人分〉干し椎茸４枚は一晩水でもどす。里芋４～６個は皮を厚めにむき、竹串がすっと通るまで米のとぎ汁で下ゆでする。大根⅕本、人参½本も食べよい大きさに切って下ゆでする。絹さや８枚も下ゆでする。鶏もも肉１枚に塩、こしょうをしてフライパンで皮目だけをカリッと焼きつける。鍋に野菜、だし400cc、干し椎茸のもどし汁100ccを入れて中火にかけ、沸いてきたら火を弱め、みりん120ccを入れて５分煮る。鶏肉の皮を上にして入れ、淡口醤油60ccを入れてふたをして弱火で10分煮る。火をとめ、絹さやを入れてそのまま冷ます。鶏肉を切り、彩りよく盛りつける。食卓で太香胡麻油をちょいがけする。

ごはんに海苔、塩 ちょいがけ

ごはんに焼海苔と塩をのせ、太香胡麻油をちょいがけする。◎香ばしさで食がすすみます！

〈2人分〉太刀魚２切れに塩をしてグリルで焼く。九条ねぎ１本を小口切りにし、ザルに入れて流水でもみ洗いして水気を絞る。太刀魚に九条ねぎをのせ、食卓で醤油、一味唐辛子をかけ、太香胡麻油をちょいがけする。◎魚はお好みで。

大原千鶴

京都・花背「美山荘」の次女として生まれ、小学生の時にはまかないをつくっていたという根っからの料理好き。関西を中心に料理研究家として活躍、ケータリングも手掛ける。二男一女の母としての日々をつづるブログ「徒然ごはん」も好評。

焼き太刀魚に ちょいがけ

くみあげ湯葉汁に ちょいがけ

〈2人分〉鍋に白味噌40gを入れ、だし200ccを少しずつ加えて泡立て器で混ぜて溶かす。火にかけて沸いたら弱火にし、時々混ぜながらとろりとするまで５分ほど煮てから、くみあげ湯葉50gを入れて温める。好みで粉山椒をふり、太香胡麻油をちょいがけする。

キッチンでちょい使い

もっと手軽に、料理にごま油を”ちょい使い“。
野菜にも、肉にも魚にも万能に、
ちょい、ちょいと香りやコクを添えましょう。

ちょいゆで野菜

ちょい使い で野菜をおいしく

〈2人分〉ブロッコリー½個　水100cc　塩小さじ½　太香胡麻油小さじ1

❶ブロッコリーは小房に分ける。❷小鍋に①と水、塩、太香胡麻油を入れ、ふたをして中火にかける。沸いたら火を弱めて3分でOK。水分が残っていたらザルにあげて切る。

◎他の野菜でもできます。

ちょい使い 和風の麻婆豆腐!? でお肉なしでもOK

〈2人分〉木綿豆腐1丁　長ねぎ1本　たれ〔醤油、みりん各50cc　すりごま、刻みねぎ、太香胡麻油各大さじ1　一味唐辛子少々〕

❶豆腐はキッチンペーパーでくるんで10分ほど水切りし、2㎝角に切る。❷ねぎは小口切りにする。❸ノンスティック加工のフライパンにたれの材料を入れて沸かし、①と②を入れ、中火で時々混ぜながら豆腐にたれがなじむまで煮る。

「ごま油、大好きなんですよ。野菜でも肉、魚でも何でも合いますし、私の料理では日頃からよく使います。ちょいがけ、ちょい使いって、まさしく私のことやないか！と思いましたから(笑)。

野菜でも菜の花系の少し苦みがあるものや、根菜はとくに合います。野菜の持つえぐみやアクといった強い面を、ごま油がやんわりと丸めてくれるんです。たとえば大根菜をごま油で炒めて塩をパラパラとふれば、それだけで立派な一品のできあがり。ごま油があると、おダシを使わなくてもうまみがでて、味がのります。『料理の味が上がる』といえばええんかな。『和風の麻婆豆腐!?』はまさしくその名の通りのお料理で、お肉なしでねぎと太香胡麻油の香味で仕上げる一品ですが、なんと中国料理も顔負けのしっかりとしたマーボーっぷりです。これもごま油の力なんやと思います。

私の一押しのちょい使い、お教えしましょうね。それは、ねり胡麻×太香胡麻油のダブル使い。ねり胡麻は手軽に使えて、料理にごまの風味とコクをだせる便利な調味料です。ねり胡麻で味をつけておいて、最後にごま油で香りを立たせるのがおすすめ。ごま油は食卓に供してからかけてもいいですね。香りの印象はとても大切ですから、ごま油をうまく使うと料理上手になれますよ！」

ささっとつくっても、きちんとおいしく。
ごま油はとっても便利で、大好きやわ。
ほんわりした香りが、ええでしょー。

「毎日の晩ごはんは20分でつくりますよー」と大原さん。スピードクッキングなのに、まるで料理屋さんのように美しく端正な料理ができあがるのは、大原さんが料理上手だから。料理をおいしくする常備の調味料には、ごま油も入っています。

牡蠣のごま油焼き

使いちょい

香りのいい焼き油として

〈2人分〉牡蠣6個　片栗粉適量　太香胡麻油適量　みりん大さじ1　淡口醤油大さじ½

❶牡蠣の水気をふきとる。片栗粉を薄くつけ、軽く熱して太香胡麻油をひいたフライパンで焼く。❷表面がカリッとしたら裏返し、太香胡麻油を少し足してさらに焼き、8割がた火が通ったらみりんと淡口醤油を入れてからめる。

鯛のお造り

使いちょい

鯛のお刺身に　のたれをかけて

〈2人分〉鯛の薄造り10枚　たれ〔淡口醤油、砂糖、米酢各小さじ1　太香胡麻油小さじ½〕　青じそ2枚　柚子の皮少々

❶たれの材料を合わせる。❷器に青じそを敷き、鯛の薄造りを盛りつけ、たれをかける。柚子の皮のせん切りをあしらう。

年末年始の人の集まりには、鍋でほっこり

鍋で暖をとりながら、わいわいと過ごす愉しい時間。ごま油使いで料理上手をアピールできる、おもてなしメニューはいかが。

ねり胡麻はキッチン常備の万能調味料

〈つくりやすい量〉大根120g　人参20g　塩小さじ¼　なますのベース〔木綿豆腐¼丁（100g）　淡口醤油小さじ2　純ねり胡麻白、米酢、砂糖各大さじ1　すりごま大さじ2〕絹さや8～10枚

❶大根、人参はせん切りにし、塩をもみ込んで5分おく。❷豆腐はキッチンペーパーで包んで手でギュッと絞って水分を切る。❸なますのベースの材料すべてを泡立て器でよく混ぜ、①の水気をしっかり絞って加え、ゆでてせん切りにした絹さやも加えて和える。

豆腐なます

よこわのコンフィ

太白胡麻油でじんわりコンフィ

〈つくりやすい量〉よこわ（刺身用）1さく　塩小さじ½　にんにく1かけ　青じそ5枚　太白胡麻油適量

❶よこわは塩をして10分おき、でてきた水分をふきとる。半分に切って小さめの鍋に入れる。❷つぶしたにんにく、青じそも入れ、太白胡麻油をよこわが浸るまで入れる。❸弱火にかけ、油の温度が80℃を超えないようにしながら火を入れる。3分くらい加熱して、身の外側に少し火が通って白くなってきたら、キッチンペーパーにとりだして余分な油をふきとる。❹薄く切り、赤玉ねぎのスライスや青じそ、好みで柚子こしょうを添える。◎よこわはクロマグロの若い魚のこと。関西ではよこわ、関東ではめじと呼びます。半生も美味ですが、中まで火を通すと「自家製ツナ」になります！

待望の新登場！

卓上用ごま油（太香）

卓上サイズのソフトボトル入り太香胡麻油「いつもの料理にかけるだけ コクと香りのごま油」が新発売。ボトルを軽くプッシュして1滴ずつ使いたい量をだせるので、ご家庭の食卓でも、キッチンでも気軽にお使いいただけます。

◎ 卓上サイズの180g入り
◎ 業界初！ 押して注ぐソフトボトル入り
◎ 1滴ずつ、好きなだけ使える
◎ 酸化しにくいボトルでおいしさ長もち
◎ 太香胡麻油だから、和洋中の料理にオールマイティ

ごま鍋

ちょいがけ

「ほかほかの湯気」が最高のごちそうで香りよく

〈4人分〉豚バラブロック600g　キャベツ1個　三つ葉2束　ゆで用〔水200cc　塩小さじ1　太香胡麻油小さじ2〕鍋つゆ〔だし1000cc　味噌50g　純ねり胡麻 白大さじ4〕

❶豚バラ肉は厚さ5㎜で4㎝角くらいに切り、軽く塩（分量外）をして10分おく。フライパンでこんがりと焼き、キッチンペーパーにとりだして余分な脂をとる。❷キャベツはゆで用の材料とともに鍋に入れてふたをし、中火にかけて沸いたら弱火にして2分煮る。食べやすく切る。❸三つ葉は3等分に切る。❹土鍋にだしを入れて沸かし、味噌を溶き、純ねり胡麻 白を入れて味を調える。❺豚肉とキャベツ、三つ葉を入れて煮る。食卓で取り分けて、太香胡麻油をちょいがけする。◎お好みでポン酢を少しかけても美味。

天冨良 よこ田

東京・麻布十番

横田恒夫

「太香胡麻油には、江戸前天ぷらを支える力がある」

江戸前の「ザ・天ぷら」がこの店にある。

「白身の小魚を揚げるのが、江戸前の天ぷらの基本だと思います」

と「天冨良 よこ田」の店主、横田恒夫さんはいう。修業先の「天一」の先代から受け継いだ江戸前天ぷらの伝統であり、自身が貫いているポリシーでもある。

メニューはおまかせのコースで、海老のほか6種の魚介が供される。江戸前ねたのきす、めごち、穴子、いか、帆立貝、季節によって稚鮎、ぎんぽ、はぜなど…これらの魚介は出回る量が少ないばかりか、値も張るものが多い。それでも毎日6種類の魚介を取り揃えるために、河岸の馴染みの仲買に長年通い続けるのが横田さんの気概だ。

これらの魚介はどのように揚げられるのだろうか。

揚げ油は太香胡麻油 淡（うす）とコーン油を半々。「この割合が私のイメージする香ばしさや食感を生むために最適だからです」という。

「天ぷらの衣は卵と水、小麦粉を溶いてつくりますが、6、7割が水分。素材に衣を薄くまとわせ、火と油の力を生かし、衣からは水分を飛ばし、同時に衣で包んだ鮮度のよい種に間接的に火を通します。帆立やいかはほんの十秒足らずで中心部をレアに揚げます。つまり種を揚げずに、衣を揚げるわけですが、そのためには力がある油が必要なんです」

油の温度は種に関わらず、170～175℃。この温度で油に投じ、火力をまめに調節しながら、油から引きあげるまで同じ温度を維持する。油をいためない温度帯であり、この温度を保って揚げることによって、衣がまんべんなくよく色づき、油切れもすこぶるよく、軽く揚がる。

サクッと小気味よい食感を感じた瞬間、衣の香ばしさと、的確に火が入った魚介の香りが口の中に広がる。これこそが横田さんの江戸前天ぷらの流儀を堪能できる、至上の時だ。

天冨良 よこ田

東京都港区元麻布3-11-3 パティオ麻布十番Ⅱ3F ☎03-3408-4238
営業時間／17:30～20:00（最終入店時間） 水休
東京メトロ南北線、都営大江戸線麻布十番駅◎徒歩5分

メニューは1万円のコースのみで、海老2尾、魚介6種、野菜7種、かき揚（天丼または天茶）。
要予約。特に週末は早めの予約がおすすめ。

1 麻布十番に開業して34年、主人の横田恒夫さんは天ぷら一筋。ベテランでありながら、常に万全のコンディションを保つ努力を怠らず、仕事に集中する。
2 帆立貝の柱とすみいか、魚介の間の箸休めとして銀杏を添えて。いかは9月から12月いっぱいはすみいか、夏場はあおりいかになる。帆立貝は殻つきの活けものを店でさばく。いずれも中心部はレアの状態に揚げるので、素材の甘みが際立っている。同店でしか味わえない天ぷらの妙技。
3 ちょっと珍しい姫小鯛（手前）とはぜ。姫小鯛は週に1、2回しか手に入らないので、食べることができたら幸運。はぜは尾が末広がりにパッと開き、抜群の鮮度のものであることが一目瞭然だ。「小魚の天ぷらの醍醐味は、背と腹の両方を一度に味わえること。それでこそ魚を食べたことになる」というのが横田さんの言。
4·5·6 穴子は尺、つまり30㎝ほどのもの。切らずに一本を丸のまま提供し、「そのままかぶりついてください」と一言。サクッとした衣の食感が絶妙だ。揚げ油は太香胡麻油 淡とコーン油のブレンド。ここに前日の揚げ油の上澄みを少量加える独自の工夫で、いかにも江戸前らしい黄金色の揚げ色となる。穴子やめごちといったヌル（ぬめり）とくさみがある種はより香ばしく揚げる必要があるが、温度帯は170～175℃から上げず、鍋に入れている時間を長くすることによって香ばしさが引きだされる。
7 カウンターは8席と5席で2コーナーあり、横田さんと息子の省吾さんがそれぞれを受け持つ。

里芋のシンプル煮

材料　4人分
里芋（中）6～8個
太白胡麻油大さじ1
粗挽きこしょう15粒分
酒大さじ1
水1カップ
粗塩小さじ¼

1 里芋の皮をむき、半分に切る。
2 鍋に太白胡麻油と粗挽きこしょう、里芋を入れて火にかけ、油をなじませるように炒める。
3 酒と水を加え、煮立ったら弱火にしてふたをする。15分煮たら、粗塩で味を調える。

冬の乾燥は大敵。家族みんなが風邪をひかずに健やかな毎日を送れるよう、
ごま油やねり胡麻で身体を乾燥から守る料理をつくりたいと思います。
「ほうれん草と豚ひれ肉の辛子和え」は脂身のないひれ肉で良質なタンパク質をとり、
ノンコレステロールのごま油でコクをプラス。たっぷりのほうれん草といただきます。
「里芋のシンプル煮」も太白胡麻油と一緒に煮ると、味わいが増します。
「担々麺」は家庭向けの簡単版ですが、ねり胡麻があればプロ顔負けのおいしさに。
ねり胡麻はごまを食物繊維ごと食べられるので身体にもよく、私が大好きな調味料です。

ウー・ウェン　ウー・ウェンクッキングサロン主宰。太白胡麻油愛用歴25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）」が好評です！

担々麺

材料　2人分
太白胡麻油小さじ1
豚こまぎれ肉200g
酒大さじ1　こしょう少々
醤油大さじ1　水4カップ
粗塩小さじ½
純ねり胡麻 白大さじ2
中華麺2玉
万能ねぎ5､6本
純正胡麻ラー油大さじ1
花椒粉少々

1 鍋に太白胡麻油と豚肉を入れて炒め、酒、こしょう、醤油を加える。水を加えて煮立ったら5分煮る。粗塩、純ねり胡麻 白を加える。
2 中華麺をゆでて器に盛り、1のスープをかける。万能ねぎの小口切り、純正胡麻ラー油、花椒粉をかける。

シンプルだから、ごま油
冬のおいしさ
vol.20

ほうれん草と豚ひれ肉の辛子和え

材料　4人分
ほうれん草1束　豚ひれ肉200g
たれ〔練り辛子、醤油、黒酢、太香胡麻油各大さじ1〕
太白胡麻油小さじ1　こしょう少々　酒大さじ1

1 ほうれん草はかたゆでし、水にさらして水気を切る。長さ3㎝に切って水気を絞り、器に盛る。
2 豚ひれ肉は繊維に沿って細く切る。
3 たれの材料を合わせる。
4 太白胡麻油で2の豚肉を炒めて火を通し、こしょう、酒で香りをつける。
5 ほうれん草の上に豚肉を盛りつけ、3のたれをかける。
＊ 全体を和えていただきます。

セサミな美味をお届け！

美味太鼓判③

カフェタナカ本店
名古屋市北区上飯田西町2-11-2
☎052-912-6664
営業時間／ケーキショップ10:00～19:30、
カフェ平日9:30～19:00（18:30L.O）、
土日祝8:30～19:30（19:00L.O）　無休
名古屋市営地下鉄上飯田線、名鉄小牧線
上飯田駅◎徒歩３分
http://www.cafe-tanaka.co.jp/

カフェタナカ

身体にやさしい大豆クリームと苺のショートケーキ

田中シェフのやさしい心づかいから生まれたヘルシースイーツのシリーズ。大丸松坂屋名古屋店でも販売。

ダイエットが気になる、食事制限がある…それぞれいろいろな事情があろうとも、やっぱりケーキは食べたい！と思う人のために、「カフェタナカ」のこのショートケーキは生まれた。もとは病院からの依頼でヘルシースイーツに取り組んだという田中千尋シェフ。大豆ペーストでミルキーなクリームをホイップし（大豆とは気づかない完成度！）、軽さをだすために米粉でスポンジ生地をつくり、通常のショートケーキに比べてカロリー40％オフを実現。スポンジにはバターとともに、米粉と相性のいい太白胡麻油が使われている。ふんわりしっとりして、舌の上でクリームと一緒にすーっと溶けるほど軽い口当たりのショートケーキ。ぜひお召しあがりを。

ふんわり、とても軽い舌溶け。ホウルは3672円、ピース453円（税込）。

OPEN

そばの名店の看板は健在です「かんだやぶそば」が待望の営業再開

明治13年創業、日本全国のやぶそばの総本家「かんだやぶそば」。不慮の出火により1年8ヵ月の間お休みをしていましたが、10月20日に待望の営業を再開しました。この吉報は全国に伝わり、初日には全国からそばファン600人が駆けつけるにぎわいぶりとなりました。店舗の造作は旧店の風情を再現、外一（そば粉10対小麦粉1）のそばや、コクのある辛口のつゆ、花番（店員）の朗々たる注文を伝える言い回しはもちろん健在。天ぷらの芝海老のかき揚げも変わらずマルホンの純正胡麻油 淡口（業務用）で揚げられています。江戸の粋な味わいを堪能しに、ぜひかんだやぶそばを訪れてみてください。

せいろう(670円)と天たね(1340円)。寒い季節には熱々の天ぷらそば(1720円)もおすすめ。1階は76席でテーブル、小上がり、カウンター席など、2階は個室のテーブル席が20席。大晦日は通常より時間を延長して営業の予定。

かんだやぶそば
東京都千代田区神田淡路町2-10
☎03-3251-0287
営業時間／11:30～21:00(20:30L.O.) 水休
http://www.yabusoba.net/

NEW BOOKS

マルホンのごま油はイタリア料理のシェフも愛用 2冊のレシピ本が出版！

イタリア料理といえばオリーブオイル!?と思ったら、それはもう古い常識です。いま日本のイタリア料理では、素材の繊細な持ち味をより鮮明に引きだすために、太白胡麻油を活用するシェフが増えています。その筆頭でもある「アロマフレスカ」の原田慎次シェフと、「パッソ ア パッソ」の有馬邦明シェフのレシピ本が今秋出版されました。簡単につくれるパスタメニューや、ごま油をイタリア料理に生かすヒントが詰まった力作を、ぜひ家庭の毎日の食卓にもお役立てください！

アロマフレスカ
原田慎次シェフの
「健康パスタと
ごちそう週末おかず」
（主婦の友社）

パッソ ア パッソ
有馬邦明シェフの
「素材のおいしさを
引き出すイタリアン」
（誠文堂新光社）

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。