

# ごま油の四季



夏の号

116

2015 Summer

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



特集◎シェフ御用達のオイル!

## ごま油と イタリアンの 美味な関係

アロマフレスカ ピアットスズキ ラッセ

《原田慎次シェフの家庭向けレシピつき》

連載◎

天ぷらを食べに

天孝

シンプルだから、ごま油

ウー・ウエン

美味・太鼓判!

レザネフォールの

ガトーショコラ フランボワーズ

ガトーフロマージュ レジェール



# 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られています。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

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◎シェフ御用達のオイル!

# ごま油と イタリアンの 美味しい関係

太白胡麻油でカラスミ  
ソースの味がまろやか。

イワシの美味しい味だけを  
引きだします。ウソだと思っ  
たら、食べてみて!

ごま油を使うイタリア料理のシェフが増えています。  
それは奇をてらうことが目的ではありません。  
肉や魚、野菜といった素材の持ち味を生かそうと  
突きつめると、太白胡麻油や太香胡麻油の  
ピュアでクリアなうまみやコク、香味は  
オリーブオイルに勝るほどの力を発揮するのです。  
3人のシェフのごま油×イタリアンの皿をお楽しみに!



煮詰めた太香胡麻油とバルサミコ酢の奥深い味わい。

## 相性抜群のバルサミコ酢&太香胡麻油のソース 仔豚のロースト バルサミコソース

**作り方 2人分 仔豚のロースト** ①塩水を沸かして金網をおき、仔豚ロース肉の皮面だけを浸けて5分ゆで、すべて浸けて1分ゆでる。②皮面にミニ扇風機を当て、常温で半日、そのまま冷蔵庫に入れて半日乾かす。皮面に鉄針で細かく穴をあけ、サラマダーの熱源から遠い位置で8~10分熱源に近づけて30秒焼いてパリッとさせる。**バルサミコソース** ①鍋に**太香胡麻油** 15cc、みじん切りにしたニンニク4g、アンチョビ6gを入れて弱火にかけ、アンチョビをつぶす。ニンニクがキツネ色になったらバルサミコ酢40ccを加え、煮立ったらケッパー15gも加えて1/2量くらいになるまで煮詰める。きざんだイタリアンパセリ小さじ1を加えて火からおろす。 **仕上げ** ①皿にバルサミコソースを敷き、仔豚のローストを切り分けて盛りつけ、ハーブをあしらう。 ※バルサミコソースは肉のロースト全般に合います。



原田慎次

1969年、栃木県生まれ。98年に「アロマフレスカ」(東京・広尾)をオープン。2010年に銀座に移転。同じフロアに系列店「サーラアマービレ」もある。

### アロマフレスカ

東京都中央区銀座2-6-5 銀座トレシャス12F ☎03-3535-6667  
営業時間/水~金 11:30~15:00 (13:00L.O.)、17:30~23:00 (20:30L.O.) 日・第1月休  
東京メトロ有楽町線銀座一丁目駅◎徒歩1分  
<http://www.aromafresca-afsa.com/>  
ランチ8500円、ディナー1万2800円、1万3800円、1万6800円。



魚介類は太白胡麻油、  
肉には太香胡麻油。  
うまみがのって、味わい深くなる。

## 太白胡麻油だからイワシの味をピュアに引きだせる イワシのマリネ

**作り方 2人分 イワシのマリネ** ①イワシ(中羽)2尾は3枚におろして腹骨を取り、塩15gをふって1時間おく。酢水(酢と水を同割)できれいに洗い、水気をふき取る。②バットに酢40cc、砂糖8g、ライムの搾り汁20cc、塩1gを入れ、①を1時間ほど漬ける。イワシを取りだしてマリネ液をふき取る。③②をひたひたに浸かる程度の**太白胡麻油**に一晩漬ける。 **カラスミソース** ①カラスミ15gをミキサーで粉末にし、**太白胡麻油** 25cc、ホワイトバルサミコ酢15cc、鮎の魚醤5cc、砂糖2.5gを加えてペースト状にする。 **仕上げ** ①イワシのマリネをカットして盛りつけ、カラスミソースを添え、ハーブをあしらう。 ※太白胡麻油に漬けた状態で冷蔵庫で5日ほど保存可能。



15年来の太白胡麻油ロングユーザーの原田慎次シェフ。オリーブオイルで和えていたツブ貝のマリネを太白胡麻油でつくってみたら、ツブ貝の甘みが引き立って好評だったことが、太白胡麻油を使うようになったきっかけという。「オリーブオイルは明らかかな味がつくので、けっこう料理の味をもっといっちゃう。でも太白胡麻油は『太白味』にはならないですね。素材の持ち味を浮きださせてくれて、全体的にはまるやかにまとめ

る。味が無いのになぜ使うの?という人がいますが、味はないけれど、あるんですよ(笑)」と原田シェフ。イワシのマリネも「わあ、おいしいね、このイワシ!」といわれるという一皿。それは太白胡麻油でオイルマリネして魚特有のくさみをマスキングし、同時に身には生搾りのごまのうまみを染み込ませているからなのだ。最近では太香胡麻油と肉を組み合わせたことも増え、ますますごま油使用に磨きがかかっている。



正統派イタリアンの  
 枠からはずれず  
 太白胡麻油と太香胡麻油  
 それぞれの  
 よいところを使い分け。

鈴木弥平

1967年、茨城県生まれ。イタリアで修業後、「ヴィノ・ヒラタ」(麻布十番)のシェフを8年務める。2002年に「ピアットスズキ」をオーナーシェフとして開店。



ピアットスズキ

東京都港区麻布十番1-7-7はせべやビル4F  
 ☎03-5414-2116  
 東京メトロ南北線、都営大江戸線麻布十番駅◎徒歩1分  
 営業時間/18:00～翌2:00(24:00 L.O.) 日・祝日の月休  
 おまかせコース1万500円～、アラカルトも充実。

香りはダイレクト。ふんわりパウダーで口溶けもいいので、オイルにつきもののヘビーな印象がない。



パウダー状の太香胡麻油で香りを伝える  
 鯛のポワレ 太香胡麻油のパウダー

つくり方 鯛のポワレ①鯛をポワレにする。ワケギのソテー①ワケギを太白胡麻油とバター、エシャロットでソテーする。太香胡麻油のパウダー①太香胡麻油にマルトセックを入れて混ぜ、パウダー状にする。量の目安は太香胡麻油に対してマルトセックが60%量。仕上げ①ワケギのソテーと鯛のポワレを盛りつけ、太香胡麻油のパウダーをふりかける。※マルトセックは油脂を固形化できる製品。太香胡麻油のパウダーは冷凍で保存できる。



鯛のポワレがテーブルに運ばれてくると、皿からは太香胡麻油の香りが驚くほどダイレクトに立ちのぼる。ところが、見た目はパウダー状でオイリーな印象はゼロ。口にすれば、これまた鼻腔を太香胡麻油が直撃と思いきや、口の中でパウダーが溶けると、あとはほわりと軽く香る程度でクドさが無い。ふりかけるだけではただのこま油だが、太香胡麻油をパウダー化することで料理にからみやすくなり、口溶けとともに香りの時経変化を楽しめるソースに変身した。「実はこの皿、お客様に大変好評です。ごま油をかけてさあどうぞ、では芸がないし、油っぽくなってしまうけれど、この太香胡麻油のパウダーなら、オイルのライトなビジュアルとテクスチャーを楽しんでもらえます」

と鈴木弥平シェフ。一方、太香胡麻油とは対照的に、太白胡麻油はフォワグラの良さを引きだすために人知れず下準備の段階でコンフィに用いている。

「以前はあえて香りをつけないように安いオリーブオイルでコンフィしていましたが、そんなことをする必要はなかった!と。鮮度のいいフォワグラをコンフィするのなら、太白胡麻油のほうが断然いい。油の余計な味がつかないから、さわやかな青柚子のジュレともケンカしません」

ソースも太白胡麻油で仕上げた「尽くし」の一皿に仕上がった。



太白胡麻油でシンプルで香りのいいソースに。

フォワグラは太白胡麻油でコンフィ。

マスタードの香りがストレート。

フォワグラを太白胡麻油でコンフィして下準備  
**ウサギ肉とフォワグラ、内臓肉 スプマンテの青柚子ジュレ**

つくり方 ウサギ肉とフォワグラ、内臓肉①フォワグラはソミュール [水、ハーブ、ニンニク、塩、白粒コショウ] に一晩漬けた後、浸る量の太白胡麻油とイタリアンパセリ、白粒コショウで80℃以下を保ちながらコンフィする。②ウサギ背肉で①のフォワグラを巻き、背脂で包む。③レバーやハツなど内臓肉を①と同様に軽くコンフィにし、ウサギのモモ肉で巻いて背脂で包む。④②と③を65～68℃のスチームコンベクションオーブンで芯温55～58℃になるまで加熱する。スプマンテの青柚子ジュレ①ゼラチンを湯煎で溶かしてスプマンテを加え、青ユズの皮のすりおろしを混ぜる。木の芽のソース①木の芽と太白胡麻油をミキサーにかけてソースとする。マスタードソース①マスタードを太白胡麻油でのばしてソースとする。仕上げ①2種類の肉を切り分けて盛りつける。スプマンテの青柚子ジュレ、木の芽のソース、マスタードソースをそれぞれ添える。



## ラッセ

東京都目黒区目黒1-4-15 ヴェローナ目黒B1F ☎03-6417-9250

営業時間 / 12:00 ~ 15:00 (13:30L.O.)、

18:00 ~ 23:00 (21:30L.O.) 日、第2月休

JR、東京メトロ、東急線目黒駅◎徒歩3分

<http://lasse.jp/>

コースのみでランチは2600円、3600円、4400円、

ディナーは7700円、1万800円(税込)。



太白胡麻油はフリットの  
油のキレが抜群にいい。



太白胡麻油でマイルドな味わいに。



オイルが変われば  
料理の味わいも変わる。  
油脂の存在の大切さを  
再認識。

オイルの効果でパリパリに。  
青海苔の風味満点。

素材のピュアな味わいを

太白胡麻油でまとめる

### カスベのフリット 四万十川の海苔のチャルダ

作り方 カスベのフリット①下処理したカスベに塩をして片栗粉をまぶし、太白胡麻油で揚げる。四万十川の海苔のチャルダ①薄力粉にゆるくとろりとする程度に水を加えて混ぜ、塩、全体の20%量の太白胡麻油を加え、四万十川の海苔も加える。②スプーンでとって天板に薄くのばし、160℃のオーブンで約20分焼く。アスパラガスとスナップエンドウのソテー①アスパラガス、スナップエンドウはそれぞれ下ゆでし、太白胡麻油でソテーする。レモンとローズマリーのソース①アンチョビ、ローズマリーとイタリアンパセリのみじん切り、レモンの皮の細切り、トマトの角切り、タカノツメ、太白胡麻油を混ぜる。仕上げ①カスベのフリット、アスパラガスとスナップエンドウのソテー、ソースを盛りつけ、チャルダとエディブルフラワーを添える。

村山太一

1975年、新潟県生まれ。2000年にイタリアに渡り、8年修業。「ダル・ベスカトーレ」で副料理長を務めた。2008年に帰国し、2011年に「ラッセ」をオープン。



温度帯の変化で太香胡麻油の香りをストレートに

## 凍らせた太香胡麻油とチョコレート、ルーコラのチュイル

つくり方 凍らせた太香胡麻油①太香胡麻油をバットに高さ1cm程度に入れ、-30℃の冷凍庫で凍結させる。チョコレートのケース②チョコレート(カカオ分70%)を溶かし、涙型(長径5cm×高さ2cm程度)に成形する。ルーコラとホワイトチョコレート③ルーコラの半分にテンパリングしたホワイトチョコレートをぬる。提供時に残り半分は太香胡麻油を薄くぬる。仕上げ④チョコレートのケースに凍らせた太香胡麻油をクネルにとって入れ、ルーコラのチュイルを添える。すぐに提供する。



とろんと凍結した太香胡麻油。口に入れて溶けた瞬間に香りがあふれる。

ルーコラの半分にホワイトチョコレート、ゴマ科つながりでもう半分には太香胡麻油。

「今までオリーブオイルを使っていたところを太白胡麻油にかえてつくってみたのが、四万十川の海苔のチャルダです。オリーブオイルでつくるとオリーブオイルの味が強くですが、太白胡麻油だと青海苔の味のインパクトが大。これほどオイルにより違いがでるかとは：あらためて感じました。太白胡麻油はまちがいがなく、素材の存在感を感じさせてくれるオイルです」

と村山太一シェフ。他にもフリットの揚げ油にしても油切れがよく、ソースにしても味に丸みができるなど、使い勝手の良さに驚いたという。

大胆な発想のドルチェは、太香胡麻油をそのまま凍結させ(油脂はカチカチには凍結しない)、チョコレートとともに一口で食べてもらう皿。マイナス30℃の冷凍庫から出したてを供するため、口に入れて温度が上がるにつれ、押し寄せするように太香胡麻油の香りが膨らみ、チョコレートと渾然一体となる。

「太香胡麻油はチョコレートとても相性がいい。チョコレートに練り込めばごま油が脇役になってしまうけれど、主役になれるだけのクオリティがあると思うのでもったいない。ストレートにそのまま、温度帯を工夫して太香胡麻油の香りを表現しました」

口の中に余韻を残す香味。それが食後のエスプレッソともよく合う。



# 家庭で簡単に つくれるレシピを 教えてもらいました!!

おうちイタリアンといえば、パスタ。  
太白胡麻油と太香胡麻油の  
こんなおいしい使い方もあるのです。  
冷やした白ワインとぜひ!

## モッツアレラの ペンネ・アツラビアータ

材料 2人分 太香胡麻油 大さじ2 ニンニク(みじん切り) 10g トウガラシ 4本 バジリコ 4~6枚 トマトソース 200g 塩 少々 モッツアレラチーズ 100g ペンネ 160g ※あまり辛くしたくない時はトウガラシの種を取りだす。

作り方 ①フライパンに太香胡麻油、ニンニク、トウガラシを入れて弱火にかける。ニンニクがキツネ色になったら、バジリコをちぎって入れ、トマトソースも加えて煮詰める。②ペンネをゆでる。③①に塩をふり、ゆであげたペンネとゆで汁少々を加える。モッツアレラを小さめに切って加え、溶けはじめたら火からおろして盛りつける。

太香胡麻油でナツティな  
香りのトマトソース。

太白胡麻油でトマトの味わいクッキリ  
20分で簡単につくれます!

### ベースのトマトソース

材料 約450g分 玉ネギ 20g 太白胡麻油 25cc ホールトマト(缶詰) 450g バジリコ(ドライ) ひとつまみ 水 25cc 作り方 ①みじん切りにした玉ネギを太白胡麻油で薄いキツネ色になるまで炒める。②ホールトマト、バジリコ、水を加え、中火で約15分煮る。※冷蔵庫で3~5日保存できる。冷凍してもOK。

イタリアンはオリーブオイルで  
つくらなければだめ? いえいえ、  
太香胡麻油と太白胡麻油もイケる  
のです。  
太香胡麻油はごまを浅めに煎っ  
て搾った香味が、まるでロースト  
したナッツのよう。トマトソース  
にも、クリーム系ソースにも合い、  
香りだけでなくうまみやコクもで  
ます。  
太白胡麻油はハーブや野菜の味  
のつなぎ役として使うと、とがっ  
たところのないまるやかな味わい  
になります。  
「香りのあるなしの違いはあり  
ますが、太白胡麻油も太香胡麻油  
もとてもピュア。僕のイタリアア  
理には欠かせないオイルです」  
と原田慎次シェフ。オリーブオ  
イルとは一味違った、太白胡麻油  
と太香胡麻油のごくうまいタリア  
ンをぜひつくってみてください。



シンプル仕立てのクリームソースに太香胡麻油でコク。

## トウモロコシと生ハムの軽いクリーム仕立てのスパゲッティ

材料 2人分 トウモロコシ1本 太香胡麻油 60cc  
太香胡麻油 小さじ2 ヘーゼルナッツ4個 プイヨン120cc 生クリーム120cc パルミジャーノチーズ30g 生ハム8枚 黒コショウ適量 スパゲッティニ160g

作り方 ①ココット鍋にトウモロコシを入れ、太香胡麻油60ccをかける。フタをして弱火で15～20分蒸し焼きにし、ときどき返しながらまんべんなく焦げめをつける。半分に切り、縦において包丁で実をそぎ落とす。②スパゲッティニをゆでる。③フライパンで太香胡麻油と①のトウモロコシ、粗くくだいたヘーゼルナッツを軽く炒める。④プイヨンと生クリームを加え、ゆであげたスパゲッティニを入れて和える。火をとめ、パルミジャーノを入れて混ぜる。⑤盛りつけて生ハムをのせ、黒コショウをふる。

太白胡麻油や太香胡麻油を使った

原田さんの  
イタリアン  
レシピが  
たくさん!



ごま油で健康をテーマに52品のレシピを紹介。料理のコツも満載です。

「健康パスタとごちそう週末おかず」  
原田慎次（主婦の友社）

## キュウリとキャベツ、バジリコとミントのサラダ

材料 2人分 キュウリ ½本 キャベツ ¼個 バジリコ ½枝 ミント1～2枝 塩4g 太白胡麻油20cc

作り方 ①キュウリは適当な長さに切る。キャベツは手でザクザクちぎる。バジリコは葉のみを半分くらいにちぎる。ミントは葉をつむ。②ビニール袋に①と塩を入れて全体を混ぜる。袋の中の空気を軽く抜き、麺棒でたたき、空気を抜き、そのまま30分ほどおく。③盛りつけし、太白胡麻油を回しかける。

仕上げの太白胡麻油で素材がひとつにまとまります。



# 天孝

東京・神楽坂

新井均



# 「ごま油がなければ江戸前天ぷらの仕事はできなない」

にぎやかな通りから一本裏へと入ると、今なお花柳界の風情を残している神楽坂。お座敷天ぷらの「天孝」はそんな一角にある。現在は二代目でキャリア20年の新井均さんと、父であり一代目の孝一さんが二人ともに職人として揚がっている。

時をさかのぼり、孝一さんは、各界のVIPが訪れるお座敷天ぷら店として名を馳せていた「天政」に十代から入り、同店の初代主人の一番弟子としてかわいがられたという。移り働いていた店が立ち退きで店を畳むことになった折、最良筋の芸者が住居の1階を貸してくれられることになり独立。昭和52年（1977年）に天孝を創業した。

以来、天ぷら一筋50年を数える根っからの職人だ。

同店のお座敷は1部屋。12名が座れる広いカウンターがあるものの、人数にかかわらず1部屋には1組しか通さない。これぞ贅沢というもので、職人を一人占めして天ぷらを揚げてもらえるのだ。

まずでてくるのは、もちろん海老。天ぷらでは巻まきを揚げる事が多いのだが、天孝では創業以来、一貫してひとまわり小さい「才巻」を揚がっている。

「海老の一番のおいしさは甘み。才巻は身質はプリプリとはいかず柔らかめですが、甘みがとにかく強くておいしい」

と二代目の均さん。揚げ油は綿実サラダ油7：8割に対して、太香胡麻油ごまをブレンドしている。

「焙煎したごまの香りは、天ぷらのおいしさを訴える大きな要素です。この味を味わっていただくために、うちでは衣をしつかりめにつけます。それでも重すぎず、しかも軽すぎず食べられるのが、この油の配合です」

和食のユネスコ文化遺産登録の影響もあり、天ぷらも世界から注目を浴びている。均さんも海外のイベントに招かれる機会が増えている。天ぷらのおいしさを世界に伝える身として、とことん天ぷらを追究したいという。

## 天孝

東京都新宿区神楽坂3-1 ☎03-3269-1414  
営業時間 / 11:30～14:00、17:00～22:00 日祝休（5名以上で祝日の予約可）  
JR、東京メトロ飯田橋駅◎徒歩4分 <http://kagurazaka-tenko.com/>

昼はお座敷天ぷら1万2000円、カウンターは天井2600円、天婦羅コース5200円など。  
夜はお座敷天ぷら2万円、カウンターはコース1万8000円～。



- 1 海老は小ぶりな才巻。芯までジャストに火を入れて甘みを強調する。
- 2 穴子は小型のメソを皮がカリカリとするほどにしっかりと揚げる。
- 3 夏の天ぷら、アスパラガス。衣がほんのり色づく程度に香ばしく揚げる。
- 4 天井は才巻2本、季節の野菜2種、芝海老かき揚げ、穴子がのる。
- 5 お座敷は最大12名まで。1組限定の貸切で天ぷらを揚げる。
- 6 綿実サラダ油と太香胡麻油 淡をブレンドして銅鍋で揚げる。
- 7 6席のカウンターもあり、こちらは予約なしで食事できる。
- 8 昭和23年築の瀟洒な家屋。すぐ近くにお座敷2部屋の「新天孝」もある。

## トマトと厚揚げのスープ煮

材料 4人分

厚揚げ1枚 片栗粉小さじ¼ トマト中2個 みょうが3本  
太白胡麻油大さじ½ 酒大さじ2 水1カップ

干し海老(桜海老)大さじ1

粗塩小さじ½ こしょう少々 太香胡麻油大さじ1

- 1 厚揚げは大きめの一口大に切り、切り口に片栗粉をまぶす。
- 2 トマトはヘタを取り、横に半分に切る。みょうがは縦半分に切る。
- 3 鍋に太白胡麻油と厚揚げを入れて火にかけ、香ばしく焼く。上にトマトをのせて酒、水、桜海老を入れる。煮立ったら弱火にしてふたをして10分煮る。
- 4 みょうがを加え、ふたをしてさらに1分蒸し煮してから、粗塩、こしょう、太香胡麻油で味をととのえる。



中国の料理は医食同源。食べて体を健やかに癒します。

「蒸し野菜」は夏野菜にたっぷり含まれた水分を食べられる一品。

なるべく水分が逃がさないよう、大ぶりに切ることがポイントです。

たれは香味野菜の風味を生かすため、太白胡麻油でつくりました。

「トマトと厚揚げのスープ煮」や「緑豆とドライマンゴーのしるこ」は

薄着やエアコンの影響で冷えがちな夏の体を温めます。

おいしく健康的に食べて、疲れがたまりやすい夏を元気にお過ごしください。

ウー・ウェン 東京と北京でクッキングサロンを主催。太白胡麻油愛用歴25年以上。  
ウー・ウェンクッキングサロン <http://www.cookingsalon.jp/>



## 緑豆とドライマンゴーのしるこ

材料 4人分

緑豆1カップ 水4カップ 氷砂糖50g

ドライマンゴー 50g 純ねり胡麻 白大さじ3

- 1 緑豆を洗って水気を切る。
- 2 鍋に1と水を入れて火にかけ、煮立ったら弱火にしてふたをして30分煮る。
- 3 いったん火をとめ、氷砂糖とドライマンゴーを加えて30分おく。
- 4 ふたたび火にかけて10分程度煮てから、純ねり胡麻白を加えてのばす。

夏のおいしさ  
ごだシ  
まかン  
油ら、  
プル  
vol.22

## 蒸し野菜 香味だれ

材料 4人分

赤・黄パプリカ1~2個 なす2~3本 長芋長さ20cm

たれ〔太白胡麻油大さじ2 しょうがのみじん切り大さじ2 ねぎのみじん切り10cm分

にんにくのみじん切り2~3かけ分 醤油、黒酢各大さじ3〕

- 1 パプリカは種を取り、4等分に切る。なすは皮をむいて縦半分に切る。長芋は皮をむいて厚さ1cmに切る。
- 2 1を強火で10分蒸す。
- 3 鍋に太白胡麻油、しょうが、ねぎ、にんにくを入れて火にかけ、香りがでるまで炒める。醤油と黒酢を入れて煮立ったら火をとめる。
- 4 蒸し野菜にたれをかける。



これら2品は6～8月の3ヵ月間は常時店頭で販売し、以降は予約で販売の予定。またホウルの全国への冷凍配送も可能(デコレーションを含め若干内容が変わる)。ガトーフロマージュ レジェールは直径15cmで3600円(ホウルの糖質39.3g)。ガトーショコラはスフレオショコラになり、長さ17cmの長方形で2200円(ホウルの糖質4.3g)。配送料は別途。詳細は同店に問い合わせを。北里大学北里研究所病院内レストランではデコレーションをシンプルにしたバージョン(2品とも糖質3.6g)を販売する。



土台のビスキュイ・ショコラには太白胡麻油を配合。低糖質だけでなく、ノンコレステロールの太白胡麻油でヘルシースイーツとしてアピール。



**糖質**  
10g  
1個分



**糖質**  
10g  
1個分

小麦粉を使わない生地ビスキュイ・サン・ファリーヌをアレンジ。太白胡麻油でしっとり感をだしています。



## 低糖質の「ガトーショコラ フランボワーズ」 「ガトーフロマージュ レジェール」 レザネフォール



### レザネフォール

東京都渋谷区恵比寿西1-21-3 ☎03-6455-0141  
営業時間/10:00～22:00 不定休  
JR、東京メトロ日比谷線恵比寿駅◎徒歩2～5分  
<http://lesanneesfolles.jp/>

いまダイエットの新常識は「低糖質」。コンビニエンスストアやデパートでも糖質オフの商品が続々登場しているなか、低糖質スイーツにも注目が集まっている。

若手パティシエとして活躍する「レザネフォール」の菊地賢一さんは、糖質制限食を提唱する山田悟先生(北里大学北里研究所病院・糖尿病センター長)から依頼を受け、低糖質のプティガトー2品を開発。6月から同病院内のレストランと、レザネフォールの店頭で販売されることが決定した。

低糖質スイーツは糖質が高い砂糖や小麦粉を控えなければならぬので、おいしくするためには工夫の積み重ねが必要。試作に試作を重ねた2品は「これ本当に低糖質!?」と思うほどのおいしさに仕上がっている。健康&おいしいケーキの発売が待ち遠しい!



GOLD AWARD

## GOLD AWARD

太香胡麻油がモンドセレクション  
金賞トリプル受賞!

竹本油脂は本年度創業290周年を迎えました。この記念すべき年に、太香胡麻油の3商品がモンドセレクションで金賞をトリプル受賞しましたことをご報告します。太香胡麻油300gは6年連続、太香胡麻油450gは3年連続、そして卓上用ごま油(太香)は今回初出品での受賞という快挙。3年以上連続で金賞を受賞している太香胡麻油300g、太香胡麻油450gは『インターナショナル・ハイクオリティ・トロフィー』も同時に受賞しました。みなさまのご愛顧に感謝申し上げます。



## NEW DVD

アロマフレスカの  
原田慎次シェフのDVD  
「イタリアンを超えた独自のテクニック」完成20名様に  
プレゼント

創業290周年記念として、竹本油脂は「アロマフレスカ」の原田慎次シェフのDVD「イタリアンを超えた独自のテクニック」を製作しました。本誌の特集でも太白胡麻油&太香胡麻油使いのテクニックを披露してくれた原田シェフ。マルホン胡麻油の新たな使い方を満載したこのDVDを本誌読者20名様にプレゼントいたします! どうぞふるってご応募ください。

ジャケットはイメージです

**応募方法** 官製ハガキにお名前、郵便番号、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「アロマフレスカDVDプレゼント」係  
●応募締切  
2015年6月30日(火) 当日消印有効

## SHOJIN

## 賞味会「精進料理の世界へ」への誘い



京都料理芽生会の創立60周年を記念して開催される「精進料理の世界へ」は、京都の若い料理人と寺院がコラボレートする賞味会。竹本油脂はこのイベントに特別協賛しています。今後の開催予定は9月11日に相国寺方丈、10月14日に建仁寺本坊が決定。応募方法や12月以降の開催予定などは竹本油脂ホームページか京都料理芽生会のフェイスブックをご覧ください。

## LOW CARB

## 7月に丸ビルでロカボイベント開催!

本誌春号でも特集を組んだ「ロカボ=低糖質食」にますます注目が集まっています。7月17日、18日には2日間にわたり、丸ビルで糖質オフ体験ができるイベント「ロカボグルメフェスティバル」が開催されます。詳細は主催の食・楽・健康協会のホームページ <http://shokuraku.or.jp/> をご覧ください!

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。