

ごま油の四季



秋の号

117

2015 Autumn

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



特集◎太白・太香胡麻油をベースにつくる

魅惑の フレーバーオイル

パティシエのフレーバーオイル使い

森田一頼 [リベルターブル]

連載◎

天ぶらを食べに 蕎楽亭

シンプルだから、ごま油

ウー・ウェン

美味・太鼓判!

美味礼賛の

低糖質とんかつ弁当、かつ井

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^{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

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

おいしさを生み出すのは「味×香り」のバランス。
その最重要ファクターとして「香り」に注目し、
フレーバーオイルの美味なる効果を探りました。

*「フレーバーオイル単体の香りや風味の簡易チャート」「料理や
素材との相性チャート」を各フレーバーオイルに付記しています。

特集 ◎

太白・太香胡麻油をベースにつくる

魅惑の フレーバーオイル

SOUR-SWEET

オレンジのオイル



Orange



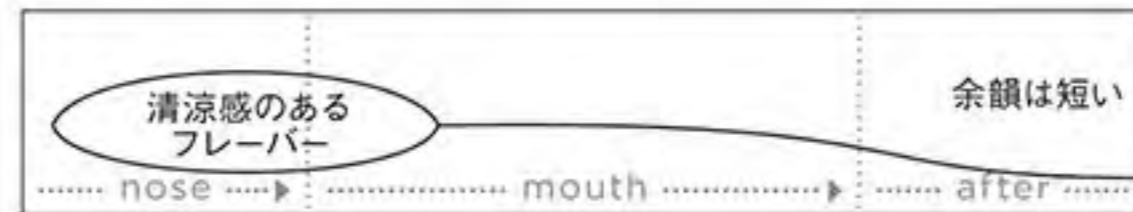
つくり方: 表皮と果汁各36gをウォッカ80gに一晚浸漬後、太白胡麻油
330gと合わせて約1時間湯煎をしてアルコール分を飛ばし、2度濾過
する。特徴: 鼻で感じる香りはそれほど強くないが、口に入れた後に香
りと風味が持続する。熱い状態では香りが弱くなるが、常温になると
ほのかな香りをもとる。



SOUR, LIGHT

レモンのオイル

つくり方:「オレンジのフレーバーオイル」と同じ。特徴:清涼感のある香り。加熱すると香りが弱くなるので、非加熱調理で用いる。



シフォンケーキ

スポイトにフレーバーオイルを入れてブレゼンテーションし、生地に染み込ませながら食べる。



レモン大学いも

大学いもの仕上げにレモンのフレーバーオイルを加えて爽やかに

ボイルしたカニ身

カニ酢の代わりに、レモンのフレーバーオイルを添える



レモン&オレンジのダブルフレーバーオイルのサラダ

同じ柑橘類でもレモンとオレンジのフレーバーオイルの香り方は異なる。先に香るのがレモンで、余韻長く残るのがオレンジの香り。この香りの推移を楽しむ提供法

フレーバーオイルの製法

① 素材を潰け込む

- 混ざりやすく、香りが移りやすい素材
五香粉などスパイス類、抹茶、コーヒー(粉末)など
 - 野菜全般(素材はミキサーにかける)
トマト、ルーコラ、九条ねぎなど
- *一晩を目安に浸漬。

② 電子レンジで加熱

- 香りが繊細なハーブ類
ミント、レモンバーベナ、タイム、大葉など
- *全体が熱くなる程度に短時間加熱。

③ アルコール抽出

- 柑橘類 オレンジ、レモンなど
 - 茶葉類 アールグレイ紅茶など
- *アルコールに抽出後、太白胡麻油と合わせて湯煎でアルコール分と水分を蒸発させる。

*上記のプロセスの後、キッチンペーパーと濾過紙で2回濾過する。

—— 香りは美味の重要ファクター
おいしさを生み出すのは、「味」
だけではない。仮に鼻をつまんで
食べ慣れた食品をを口に入れたと
しよう、すると人はそれが何かを
なかなか当てられないものだとい
う。それだけ「香り」という要素
は、味を感じるために大切なのだ。
また香りのなかでも、とくに口
中から鼻に抜けていく香り(専門
用語で「あと香」「レトロネーザル」
が、味覚に大きく影響するといわ
れている。

—— フレーバーオイル急増中
いま香りに対して注目が集まる
なか、太白胡麻油で抽出した「フ
レーバーオイル」を使う料理人や
パティシエが増えている。料理に
合わせてソースを考える感覚で、
さまざまなフレーバーオイルをつ
くり、その香りで料理や菓子の味
を膨らませるテクニクがよくみ
かけられるようになっていく。

—— 太白胡麻油でつくるメリット
フレーバーオイルを太白胡麻油
でつくるメリット、それは無味無
臭だが、油脂特有のうまみやコク
があることだ。たとえばオリーブ
オイルはそれ自体のフレーバーを
特徴とするため、抽出する素材の
フレーバーを邪魔してしまうが、
太白胡麻油はフレーバー素材の香
りをクリアに抽出できる。また、
同じく無味無臭の米油と比較した
場合には、太白胡麻油は無色でよ
り透明感があり、抗酸化性の点で
優れる(つまり劣化しにくい)とい
われている。

—— 素材に合わせた抽出&濾過
フレーバーオイルの製法は大き
く分けて左記の3通り。各抽出工
程の後には、オイルのクリアなニュ
アンスを生かすために、キッチン
ペーパーと濾過紙で2度濾過する
ことをおすすめする。いずれにし
ろ、オイル中には素材の水分が多
少は含まれているため、数日のう
ちにいい状態で使い切るのが目安。
まさにフレーバーオイルは日々仕
込む「ソース」のイメージだ。

今特集では、竹本油脂のラボが
提案する汎用性の高いフレーバーオ
イルを紹介。おいしさを表現する
テクニクとして活用してほしい。

SMOKY, IMPRESSIVE

燻製オイル

つくり方: 深めの鍋に燻製チップ7gを敷いて強火にかけ、網を置く。煙が立ったら、小さい容器に入れた太白胡麻油(もしくは太香胡麻油)をのせてフタをする。2分たったら弱火にし、さらに5分燻製する。特徴: かなり薫香の強いフレーバーオイル。組み合わせる素材にかけるだけで薫香をまとわせることができるので、燻製できない食材でも燻製フレーバーにすることができるのがメリット。太香胡麻油でつくと薫香自体は少しおだやかになるが、ごまのロースト香とハーモニーを奏でるフレーバーオイルができる。



じゃがいもとチーズのラクレット風

蒸し立てのじゃがいもにラクレット風にチーズを溶かしてのせ、燻製フレーバーオイルをかける。チーズ、じゃがいもと薫香の相性は抜群



タコや牡蠣

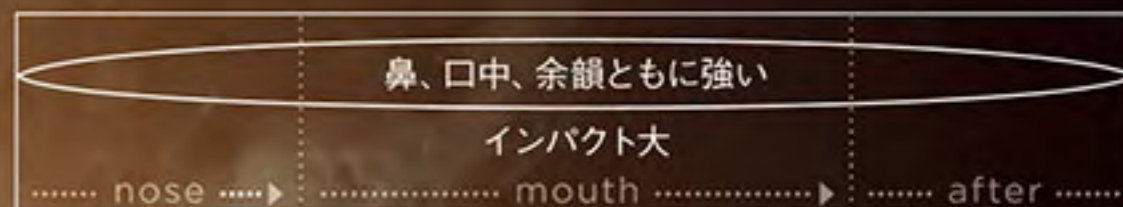
グリルするだけでも燻製仕立てになるおもしろさ。フレーバーオイルの強い薫香とバランスがとれる素材を選ぶ

ピッツァ
焼きあがりにかける

Smoked

刺身の変わり醤油

醤油と合わせて、スモーキーな醤油に。かつお刺身や脂ののった白身魚に添えて



Smoked



SPICY, EXOTIC

五香粉のオイル

つくり方: 太白胡麻油 (もしくは太香胡麻油) 150gと五香粉10gをよく混ぜ合わせて一晩おき、2度濾過する。特徴: スパイスとしてそのまま五香粉を用いるよりも、油脂と合わせることによって丸みのあるやさしく上品なフレーバーになり、フランス料理などオールジャンルに使える汎用性の高いフレーバーオイルとなる。太香胡麻油でつくと、ごまの香りでよりアジアンテイストが増す。

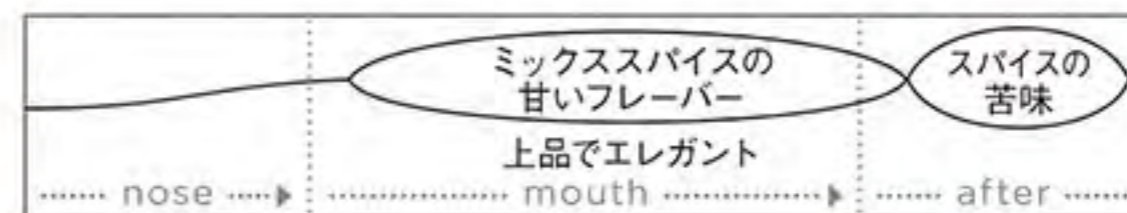
チャイニーズアヒージョ
アヒージョのオイルに五香粉のフレーバーオイルを合わせて香りをだす。太香胡麻油でつくった五香粉のフレーバーオイルも合う

Five-spice powder

りんごの
キャラメリゼ

グラニュー糖と五香粉のフレーバーオイルでキャラメリゼ。アイスクリームに添えたり、パイやタルトに

中華饅頭系の
生地に練り込む
蒸しあげるとほのかに五香粉が香る



スパイシー温玉

温泉玉子にソイソルト(粉末醤油)と太香胡麻油でつくった五香粉オイルを添える



じゃがいもの
ポタージュ

トッピングとして太白胡麻油でつくった五香粉オイルを数滴たらずと、複数のスパイスが織りなす奥深いフレーバーが加わり、スープの味わいが増す。冷製でも十分に香りが立つ

BITTERSWEET

抹茶のオイル

つくり方: 太白胡麻油150gと抹茶10gをよく混ぜ合わせて一晩おく(濾過はしない)。特徴: 油脂のうまみで抹茶の苦味が丸くなる。お茶特有の甘いフレーバーの後、まろやかな苦味が続く。抹茶のフレーバーは強そうだが、大豆製品(豆乳、豆腐など)や乳製品(生クリームなど)には埋もれてしまいがちなので、合わせる素材のセレクトが肝心。

お粥、炊き立て
ごはんなどに

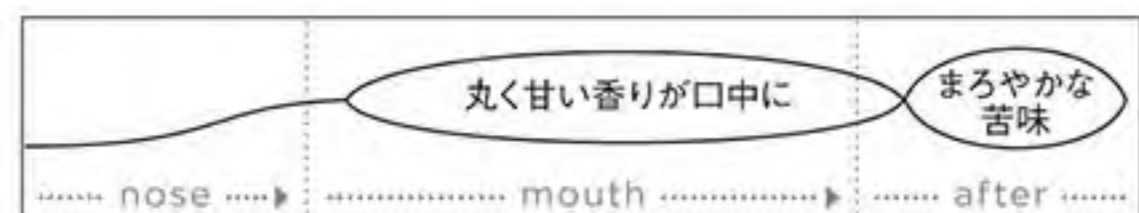
熱々に数滴たらしめて香りを立てる。おにぎりにも。米飯全般に合う

白練り味噌
白味噌の練りあげに加えて香りと緑の色合いを生かす

Matcha

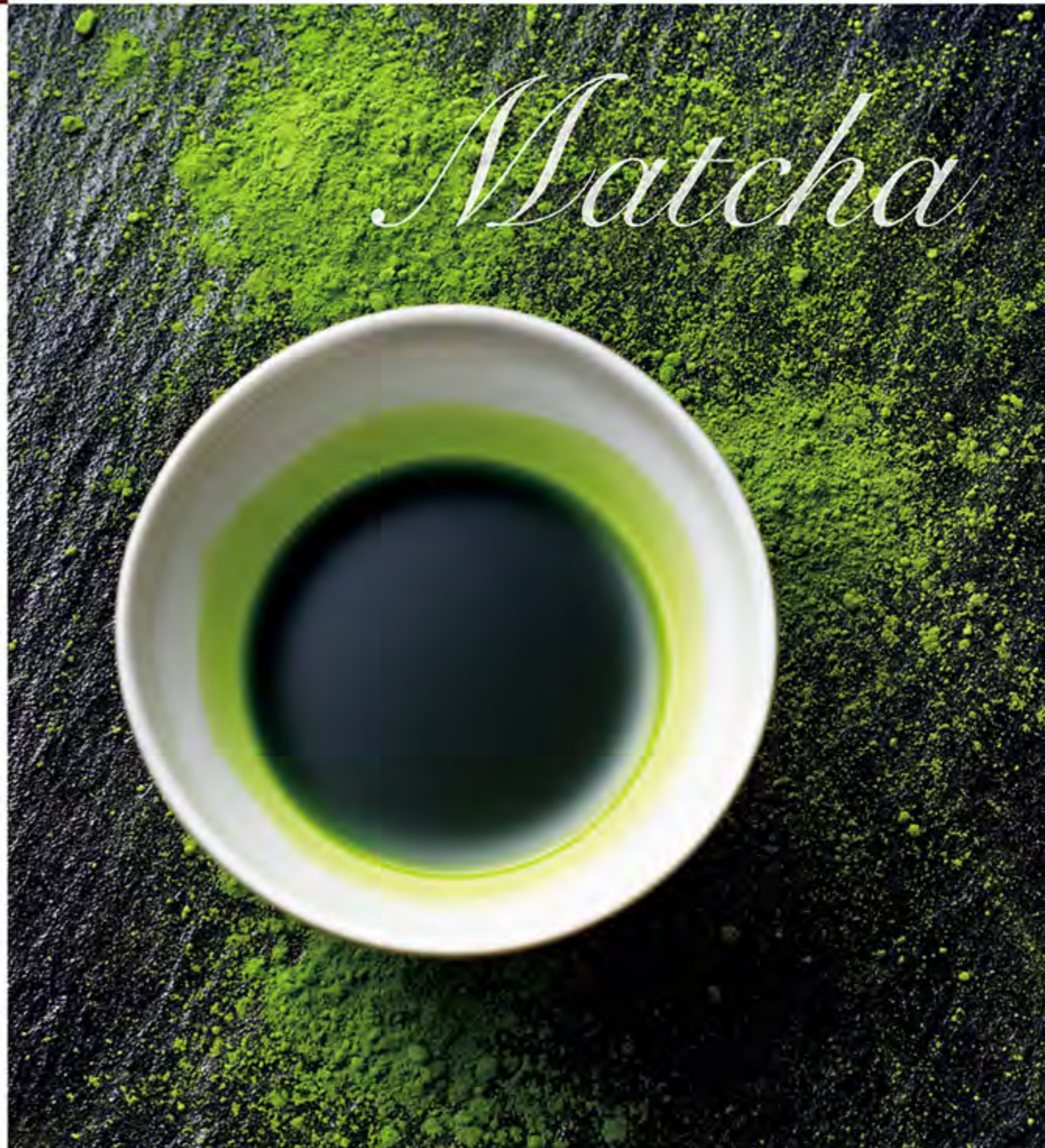
ホワイトチョコレートの
ガナッシュ

ボンボンショコラなどに。フレーバーオイルは水分を含まないので、チョコレートに対する汎用性が高い



もち麦と山芋のヘルシーサラダ

抹茶のフレーバーオイルがもち麦と山芋の2つの異なる食感のつなぎ役。食物繊維、ビタミンCが豊富で、滋養と消化のよいヘルシーサラダ





FRESH

トマトのオイル

つくり方: 太白胡麻油150gとミキサーにかけたトマト30gを合わせ、電子レンジで1分~1分半加熱。一晩おいてから2度濾過する。特徴: トマトのクリアウォーターのオイルバージョン。澄んだ香りと、トマトと油脂のうまみがある。加熱すると香りが弱くなるので、非加熱調理に向く。トマトとルーコラのフレーバーオイルは濾過せずに、そのまま使ってもいい。

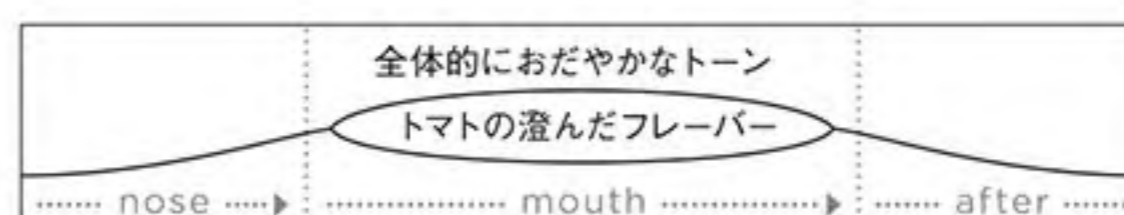
タルティーヌ
パンに染み込むほどに
たっぷり含ませて

焼き鳥
焼きあがりにひと
刷毛ぬって、香り
よくジューシーに

Tomato/Rucola

冷製パスタ

トマトとルーコラのダブル
フレーバーオイルで仕上げ
るのもおすすめ



バゲットに2色のフレーバーオイルを添えて
オリーブオイルをバゲットに添える感覚で、ルー
コラとトマトのフレーバーオイルを添える。好み
でオイルをつけながら食べる



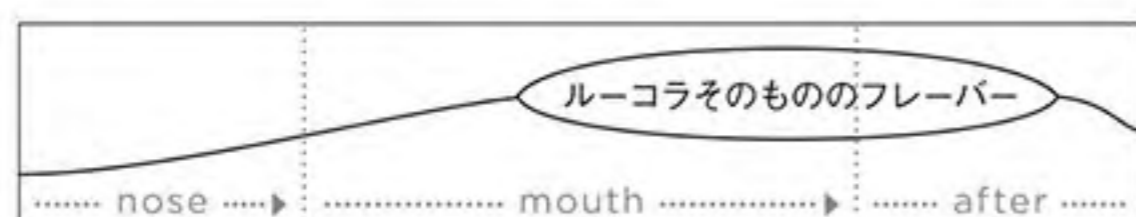
濾過なしのトマトと
ルーコラのフレーバ
ーオイルは、ヴィネガ
ーなしのドレッシン
グのイメージ。野菜
のフレッシュ感を料
理に添える



GREEN FRAGRANCE

ルーコラのオイル

つくり方: 太白胡麻油150gとルーコラ20gをミキサーに
かけて一晩おき、2度濾過する。特徴: ルーコラのそのま
まの自然なフレーバーがするが、加熱すると香りが弱く
なるので、非加熱調理に向く。



Rucola



Kujo-negi



HERBAL, STRONG

九条ねぎのオイル

つくり方: 太白胡麻油150gと九条ねぎ10gをミキサーにかけ、一晩おいてから2度濾過する。特徴: まさに九条ねぎそのままのトーン of フレーバーだが、油脂のうまみでまろやかな丸みがある。九条ねぎは生のままでは香りがでにくい素材だが、フレーバーオイルにすると非加熱でも十分にフレーバーを得ることができる。九条ねぎのような強いフレーバーのオイルを使うと、塩分を抑えることもできる。

冷たい和え麺

九条ねぎのフレーバーオイルを薬味がわりに。温かい麺でも食欲を誘う芳香が立ちのぼる

冷奴

ピータンを添えてチャイニーズ風のアレンジも可能

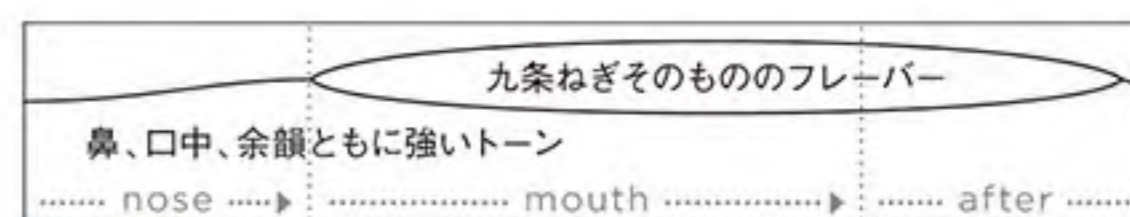
Kujo-negi

蒸し魚

蒸し立ての魚に、香味として九条ねぎのフレーバーオイルをかける

蒸し鶏

冷製の蒸し鶏に九条ねぎのフレーバーオイルと岩塩を添える



醤油だれで野菜を和えて、白身魚のピンチョス仕立て

九条ねぎのフレーバーオイルと醤油を合わせて醤油だれをつくる。野菜と和え、鯛などの白身魚で包んで食べる

ELEGANT

アールグレイのオイル

つくり方: アールグレイ茶葉36gをウォッカ80gに一晩浸漬後、太白胡麻油330gと合わせて約1時間湯煎をしてアルコール分を飛ばし、2度濾過する。特徴: 口中に長い余韻とともにアールグレイの上品な香りが持続する。製菓のエッセンスオイルとしてとくに汎用性が高く、生クリームで茶葉を煮だすよりも、アールグレイの澄んだフレーバーを抽出することができる。

ハチミツドレッシング

ハチミツとの相性がよいので、ハチミツの甘味とアールグレイのフレーバーオイルの甘い香りをバランスよく合わせて

いちじくのパウンドケーキ

生地の油脂をアールグレイのフレーバーオイルに。アールグレイのフレーバーオイルを加えて泡立てたホイップクリームを添えて

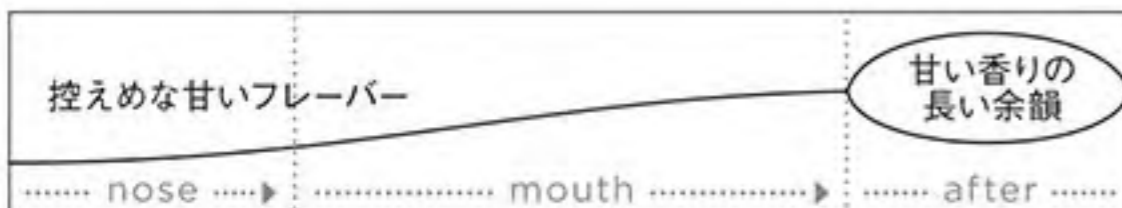
Earl grey

シフォンケーキ

生地の油脂をアールグレイのフレーバーオイルに

豚肉とりんごの煮込み

仕上げにアールグレイのフレーバーオイルをかける。豚肉とも相性がいい



「エピスのオイルが多様な要素をつなぎます」

——— 森田一頼 [リベルターブル]

右/パート・フィロにぬったエピスのフレーバーオイルは焼成中からほのかな芳香を放つ。左/リンゴはキツネ色になるまでエピスのフレーバーオイルでじっくりコンフィ。



recipe ①グラニュー糖を浅めにキャラメリゼし、グラニュー糖と同量のエピスのフレーバーオイルを加えていったん加熱を止め、くし切りにしたリンゴを加えてコンフィする。②パート・フィロにエピスのフレーバーオイルをぬって4枚重ね、5cm角キャレ型に敷き込む。③クレーム・ダイヤモンドとクレーム・パティシエール、パート・ド・マロンを同割で合わせたクリームを絞り入れ、マロングラッセを入れる。170℃のオーブンで35分焼く。④濃縮牛乳のアイスクリームを盛りつけ、エピスのフレーバーオイルを少量流す。焼き立てのタルトを盛りつける。



「リベルターブル」の森田一頼シェフが生み出すお菓子やデザートは、クラシカルかつ斬新。フランス菓子の伝統や製法の軸はブレることなく、オリジナルなアプローチを試みることで知られている。そんな森田シェフが最近駆使しているのが、太白胡麻油をベースにしたフレーバーオイルだ。

「1年前までは自分が製菓にごま油を使うとは思っていませんでしたが、太白胡麻油は使用した実感として素晴らしかったです。粒子が細かくてお菓子のテクスチャーに対して良い方向に働き、油脂として申し分のないコクがあるのに味や香りはしません。そしてゴマリグナンの抗酸化作用という、身体にいいメリットも。そもそもフランス菓子はバターという油脂を大量に使うわけですが、油脂の視点を太白胡麻油に置き換えることによって、僕のお菓子づくりの幅が広がっています」

今回つくったのは、7種類のエピスのフレーバーオイル。スパイスは花のような香りを持つトシカ豆を主体に、バニラ棒、スターアニス、カルダモン、シナモン、クローヴ、黒コショウ。これらと太白胡麻油を真空パックし（上写真で太白胡麻油300ccほど）、一晩おいてエピスの香りを抽出する。

わざわざオイルに香りに移すメリットは何だろうか？ 「エピスのフレーバーといっても、スパイシーではなく、上品でやさしいイメージを求めています。だから熱を加えず、複数のエピスが織りなすナチュラルな奥深いフレーバーをそのまま抽出したいんです。生クリームで煮だすのも違うし、ましてやスパイスの粉末をそのまま使っては口当たりにも影響がでます。常温のオイルに抽出するのが、エピスそのもののフレーバーをもっともクリアに生かせるテクニクだと思っています」

このエピスのフレーバーオイルを用いて表現したのは、秋を感じさせるデザート。フレーバーオイルはパート・フィロでつくる軽い生地と、リンゴのコンフィに使い、アイスクリームにもソースのようにエピスのフレーバーオイルを流している。

どこからともなく漂ってくる、ほんのりとした香り。土や植物を感じさせる複数の香りが鼻に抜け、ひとつにつながり、頭のなかに秋の記憶を呼び起こす。フレーバーオイルを介して、このデザートには秋が映し込まれていることを香りとともに実感できるだろう。森田シェフのフレーバーオイル使いには無限の可能性がある。

フレーバーオイルの おいしい表現

フレーバーオイルの可能性は無限大。「オイル」という先入観を取り去ってさまざまな食材と組み合わせてみると、フレーバーの未知なる魅力を発見できるはずです。本誌編集部おすすめの意外なハーモニーをご紹介します。

Suggestion 1 WITH アイスクリーム

アイスクリームにフレーバーオイルを添えて。なめらかなテクスチャーのなかに、香りの新たな融合が生まれます。



バニラアイスクリーム + ルーコラのオイル
ラムレーズンアイスクリーム + アールグレイのオイル
バニラアイスクリーム + 燻製オイル
チョコレートアイスクリーム + オレンジのオイル

Suggestion 2 WITH 大福

和菓子の大福とフレーバーオイルは相性抜群。もち生地と餡の味わいがさらに豊かに広がります。



+ レモンのオイル + コーヒーのオイル + 抹茶のオイル + ミントのオイル

Suggestion 3 WITH 旬の果物

完熟フルーツをフレーバーオイルで瞬間マリネ。フレッシュ感に加えてまったりとした甘味が増し、おいしさがダブルに増幅。



梨 + 抹茶のオイル
いちじく + ミントのオイル
柿 + 五香粉のオイル

{ フレーバーオイルをテーマにした「別冊リーフレット for プロフェッショナル」を現在製作中です。ご希望の方は担当地区営業所などにお問い合わせください。 }

L'automne



秋の訪れ“7種のエピスの香り、
林檎と栗のタルトキャレ”



1978年生まれ。フランスで修業後、南青山「ランベリー」シェフパティシエに。2010年「リベルターブル」を開店、赤坂店、松屋銀座店、渋谷ヒカリエShinQs店を展開。

リベルターブル 赤坂

東京都港区赤坂2-6-24 1F ☎03-3583-1139

営業時間 / 11:00 ~ 21:00 不定休

東京メトロ赤坂駅◎徒歩1分

<http://libertable.com/>

松屋銀座店限定商品のシュークリーム「リグナン」も人気。太香胡麻油 濃口を使ったごまのプラリネクリームがたっぷり。

蕎楽亭

東京・神楽坂

長谷川健二



「太白胡麻油の魅力をあらためて実感しています」

「蕎楽亭」の主人、長谷川健二さん

は天ぷらを愛してやまないそば職人だ。そばと天ぷらの二本柱で店を開こうと決めたのは、神田のそば店「松翁」で味わった穴子の天ぷらのおいしさに衝撃を受けたのがきっかけ。26歳で脱サラし、松翁での3年弱の修業を経て、揚げ立ての天ぷらが楽しめるカウンター主体のそば店を東京・市ヶ谷に開業。7年後に現在の神楽坂の地に移転して10周年を迎えた。

メニューはこだわりが随所感じられる、豊富な品ぞろえ。そば2種類、うどん、ひやむぎと自家製粉の手打ち麺が4種類もあり、これらのセットや変わりメニューが約30品。40品以上のおつまみに日本酒や焼

酎の数々。そして単品で注文できる

天ぷらは、才巻海老に穴子、鮎、鰻、季節の野菜、いまや江戸前天ぷらの幻のねたといわれるぎんぼうまであり、天ぷら専門店さながらだ。

「ねたの品質も品ぞろえも、天ぷら専門店と同じようにだしたいんです。だから営業中は、私はひたすら天ぷらを揚げることに集中します」

と楽しそうに話す長谷川さん。注文が入るたびに、新鮮なねたを手にとって下処理をし、ゆるめの衣にさつとくぐらせ、銅鍋の油に入れる。頃合いを見極めて引きあげ、揚げ立ての熱々を客前に供する。素材から一瞬も目を離せない、この一連の仕事がたまたまなく好きだという。おいしさを追求するなかで、揚

げ油は幾度か変えてきた。

「今は太白胡麻油と綿実油を半々。そこに香りづけの太香胡麻油を加えます。太白胡麻油はしばらく使わなかった時期もあったのですが、特有のうまみが天ぷらをおいしくするし、とにかく酸化しにくい。あらためて使うようになってから、その魅力を実感しています」

天ぷら専門店への憧れが募り、3年ほど前に完全予約制・1組限定の「天ぷら蕎楽亭」を開業。天ぷら十数品とそばで締めるコース(時価1万5000円程度)一本のみで、知る人ぞ知る店として親しまれている。本店のベテランスタッフが独立したため、しばらく休業していたが、9月には再開の予定だ。

蕎楽亭

東京都新宿区神楽坂3-6 神楽坂館1F ☎03-3269-3233
営業時間 / 11:30~15:00、17:00~21:00 日祝休(月曜日は夜のみ営業)
JR、東京メトロ飯田橋駅◎徒歩4分 <http://www.kyourakutei.com/>

並そば900円、十割そば(黒いそば)1000円、うどん900円、ひやむぎ900円はすべて手打ちで、季節の変わりメニューも登場する。天ぷらの盛合せは2400円~4300円。会津の郷土料理を含めたおつまみも40品ほどそろそろ。ランチ限定のお得なセットもあり。夜のみ先着3組まで予約可。



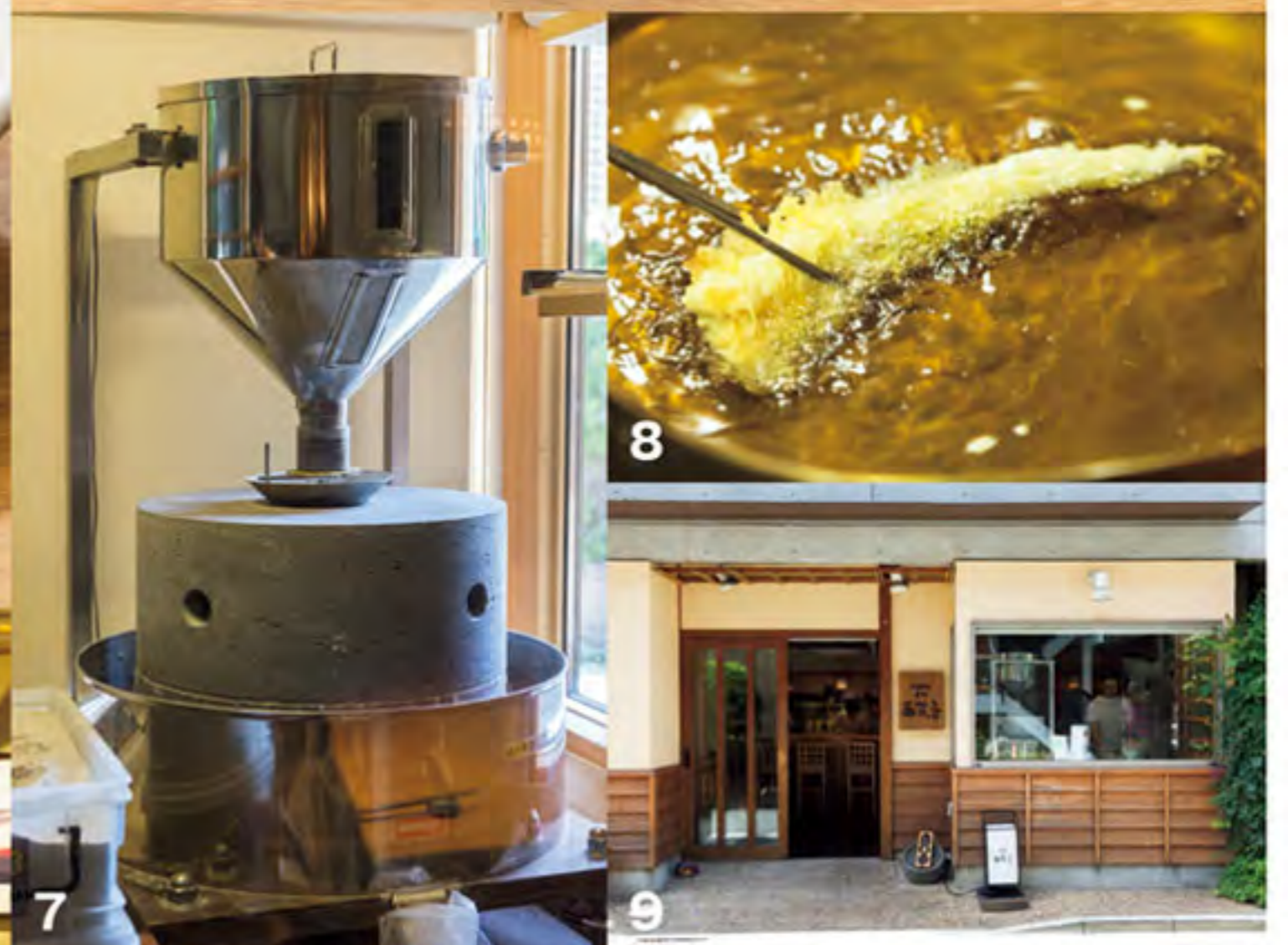
1



6



2



7

8

9



3



4



5

1・2 天ざる (2400円) は、並そば、うどん、ひやむぎから選び、海老と穴子、季節の野菜3種の天ぷらがつく。最初に麺と海老、野菜の天ぷらが供された後、揚げ立ての穴子が別にてくる。穴子はほどよく身が締まったメソコ(メソ)と呼ばれる50~60gの小型サイズ。皮目の衣を薄めにつけ、皮はカリカリとするほどにしっかりと焼くように、身は「口の中で溶ける感覚」に揚げる。
3 カウンター席が主体のそば店はめずらしい。10人座れるカウンターと、テーブル席も20席あり。**4・5** 天ぷら用の活けの海老と穴子は、年間を通して築地市場から仕入れる。春から秋にかけては鮎が泳ぐ水槽も。カウンターには季節の野菜も並べられている。
6 秋にお目見えする季節の天ぷら、鱧と松茸(時価)。鱧には梅肉、松茸にはスダチを添える。鱧の骨切りは独学で習得。**7** 玄そばと小麦を石臼で自家製粉。玄そばは長谷川さんの故郷でもある会津産。**8** 揚げ油は太白胡麻油と綿実油を半々に、太香胡麻油で香りを添える。**9** 毘沙門天を祀る善国寺のすぐ裏手にある。界隈では行列が絶えない店として知られている。

さばの唐揚げ

材料 4人分

さば(切り身) 250g

下味〔粗塩小さじ¼ こしょう少々 酒大さじ1〕

上新粉大さじ2

太白胡麻油適量

- 1 さばは食べやすい大きさに切り分け、下味をつけておく。揚げる直前に上新粉をまぶす。
 - 2 太白胡麻油を180℃に熱し、さばを約3分揚げる。
- * 好みで花椒塩をふって食べてください。



秋の足音が聞こえると食べたくなる、そんな料理3品をご紹介します。
「あんまん」はふわふわの生地を割ると、鼻をくすぐるいい香り。
あんに純ねり胡麻を混ぜて、なめらかな舌触りと香り、コクをだしています。
「さばの唐揚げ」は太白胡麻油で外側はカリカリ、身はジューシーに。
「きのこのスープ」は水からきのこを煮て、基本的な調味料と
太香胡麻油で調味するだけなのに、驚くほど滋味深い味わいです。
シンプルな味つけを支えてくれるのが、太白胡麻油や太香胡麻油です。

ウー・ウェン 「クロワッサン」の連載をまとめた新刊『「時短」で作ると、料理は美味しい!』
(マガジンハウス)が発行。ウー・ウェンクッキングサロン <http://www.cookingsalon.jp/>



きのこのスープ

材料 4人分

しめじ、えのき、なめこ各100g

水4カップ

粗塩2つまみ こしょう少々 醤油大さじ1

卵2個

太香胡麻油大さじ1

- 1 しめじは石づきを除く。えのきは石づきを除いて半分に切る。
- 2 鍋に水と1、なめこを入れて火にかけ、煮立ったら弱火にしてフタをして5分煮る。粗塩、こしょう、醤油で味を調え、溶いた卵を流し入れて、最後に太香胡麻油で香りづけをする。

秋のおいしさ
ごま油、
だんご、
シンプル
vol.23



あんまん

材料 8個分

生地〔薄力粉150g ドライイースト小さじ $\frac{1}{2}$
グラニュー糖小さじ1 塩1つまみ ぬるま湯70cc
太白胡麻油大さじ $\frac{1}{2}$ 〕

あん〔粒あん200g 純ねり胡麻 白大さじ2〕

- 1 ボウルに薄力粉とドライイースト、グラニュー糖、塩を入れて混ぜ、ぬるま湯を数回に分けて加えながら箸で混ぜる。太白胡麻油を加えて混ぜてから、手でなめらかになるまでこねる。
- 2 ボウルにぬれフキンをかけ、倍の大きさになるまで室温で1次発酵させる。涼しければ40分、夏季は20分が目安。
- 3 粒あんと純ねり胡麻 白を混ぜ合わせる。8等分する。
- 4 生地を台上ですらにこね、棒状にのばして8等分する。直径10cmにのばし、あんをのせて丸形にとじる。とじ口を下にして台に置き、楕円形に整える。
- 5 クッキングシートを敷いたセイロ（または蒸し器）に並べてフタをし、少し膨らむまで2次発酵させる。冬季20分、夏季10分が目安。
- 6 鍋にお湯を沸かし、セイロをのせて強火で約10分蒸す。



大豆粉で代用したパン粉は、軽い食感で美味!



コンニャク米と侮るべからず、ふっくらよく炊けたごはん。しっかり1食分のボリュームで糖質約28gに抑えている。
※ごはんやおかずの内容は変更になることがあります。



糖質

38.2g
1人分

低糖質とんかつ弁当
1500円(予価)



箸休めのおかずも充実。コンニャクサラダの隠し味は太白胡麻油。

本誌編集部が注目しつづけている「低糖質食」。ついに太白胡麻油で揚げた「低糖質とんかつ弁当」と「低糖質かつ丼」の発売が決定! こだわりのとんかつで有名な「豚組」の大石智料理長が監修し、グルメ&ヘルシーなお弁当が完成した。

主役の豚肉は大石料理長がセレクトした、なめらかで弾力がある豊熟もち豚。そして低糖質なポイントは、とんかつの衣のパン粉に糖質が低い大豆粉を使っていること。また糖質が高いごはんは、コンニャク米をブレンドして新製法でふっくらと炊かれている。これで通常のお弁当に比べて、なんと糖質約50%カットを実現している。

お弁当の販売は10月くらいから、都内有名百貨店などでスタート。どうぞお楽しみに。

美味礼賛「豚組」大石智料理長監修

低糖質とんかつ弁当、低糖質かつ丼

糖質

39.5g
1人分

低糖質かつ丼 980円(予価)



かつ丼はヨード卵・光の温泉卵が別添えになっているので、とろとろの卵をからめて食べる。卵は糖質が低く、良質なタンパク質をとることができる優秀低糖質フード。

詳しい情報は「美味礼賛ジャパン」ホームページにアップ。
<http://bimiraisan-japan.com/>
「だい九」<http://daiku-japan.com/>でも取り寄せできる。



PRESENT

「ごま油の四季総集編④」を 290名様にプレゼント

本誌「ごま油の四季」をまとめた総集編第4巻がこのたび発行となりました(非売品)。2009年から2014年の6年分を編纂した集大成で、和洋中スイートの有名シェフや料理研究家が多数登場しています。この総集編を読者290名様にプレゼント! どうぞふるってご応募ください。



応募方法 官製ハガキにお名前、郵便番号、住所、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 総集編④プレゼント」係

応募締切

2015年9月30日(水) 当日消印有効

290名様に
プレゼント

290 YEARS

「マルホン胡麻油 創業290周年記念 サンクスキャンペーン」 実施中!

竹本油脂の創業は享保10年。みなさまのおかげで今年で創業290周年を迎えました。毎年恒例のプレゼントキャンペーンも「マルホン胡麻油 創業290周年記念サンクスキャンペーン」として、ただいま実施中です。日頃のご愛顧に感謝申し上げますとともに、多数のご応募をお待ちしております!

合計
3000
名様に
プレゼント



「マルホン胡麻油300g3本セット」を 抽選で毎月1000名、 合計3000名様にプレゼント!

キャンペーン期間

2015年9月1日(火)

～2015年11月30日(月)

対象商品

太白胡麻油、太香胡麻油 各450g、300g
純正ごま油ゴールド 400g、200g



太白
胡麻油

太香
胡麻油

太香
胡麻油
濃口

応募方法

対象商品のフタについている応募シール1枚を1口として、官製ハガキに貼付もしくはWEBサイトにてシリアルナンバーを記入。必要事項を明記の上、ご応募ください。

応募締切

第1回締切 2015年9月30日(水)

第2回締切 2015年10月31日(土)

第3回締切 2015年11月30日(月) 各回当日消印有効

キャンペーンのお問合せ先

キャンペーン事務局 フリーコール 0120-020290

YOUNG GENERATION

日本最大級の料理人コンペティション RED U-35に協賛しています

若い世代の料理人を応援する日本最大級の料理コンペティション「RED U-35」に、竹本油脂は協賛しています。今年のテーマは「日本米のイノベーション」。多くの審査を経て、12月1日にグランプリが発表されます。審査状況などはホームページにアップ中。RED U-35 <http://www.redu35.jp/>



COLLABORATION

レストラン「OGINO」の荻野シェフと 蒲郡まつりでコラボ!

大人気レストラン「オギノ」の荻野伸也シェフは、竹本油脂の本拠地、愛知県蒲郡出身。夏の「蒲郡まつり」でマルホン胡麻油を使ったスペシャルソーセージを販売してくれました! 大好評のため夕方には完売しました!!



EVENT

京都料理芽生会のイベント「精進料理の世界へ」



竹本油脂が特別協賛するイベント「精進料理の世界へ」。京都で2015年、2016年の2年間にわたり、京都料理芽生会の料理人と寺院がコラボレーションし、セミナーや賞味会を開催しています。これまで妙心寺、大徳寺の回は参加者に大好評。今後の募集に関しては京都料理芽生会もしくはマルホン胡麻油のフェイスブックにアップします。