ごま油の四季

冬の号 122 2016 Winter
The Seasons of Sesame Oil by TAKEMOTO OIL & FAT CO.,LTD.

特集◎

五感をくすぐる テーブルへ

Sesame! Sesame! Sesame!

連載◎
天ぷらを食べに　天徳
京都でおそわる《精進》レシピ
美味・太鼓判　セイイチロウ・ニシゾノ フレーバーオイルのガトー

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。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。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）

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 デザイン：筒井英子 製作：大日広告社
撮影：浮田輝雄 原ヒデトシ 東谷幸一 スタイリング：駒井京子

特集◎

五感をくすぐるテーブルへ

PARTYシーズン到来！ テーブルのグルメなテンションがMAXに上がる
おいしくて、香りよく、五感で食欲をかきたてるレシピをご紹介します。

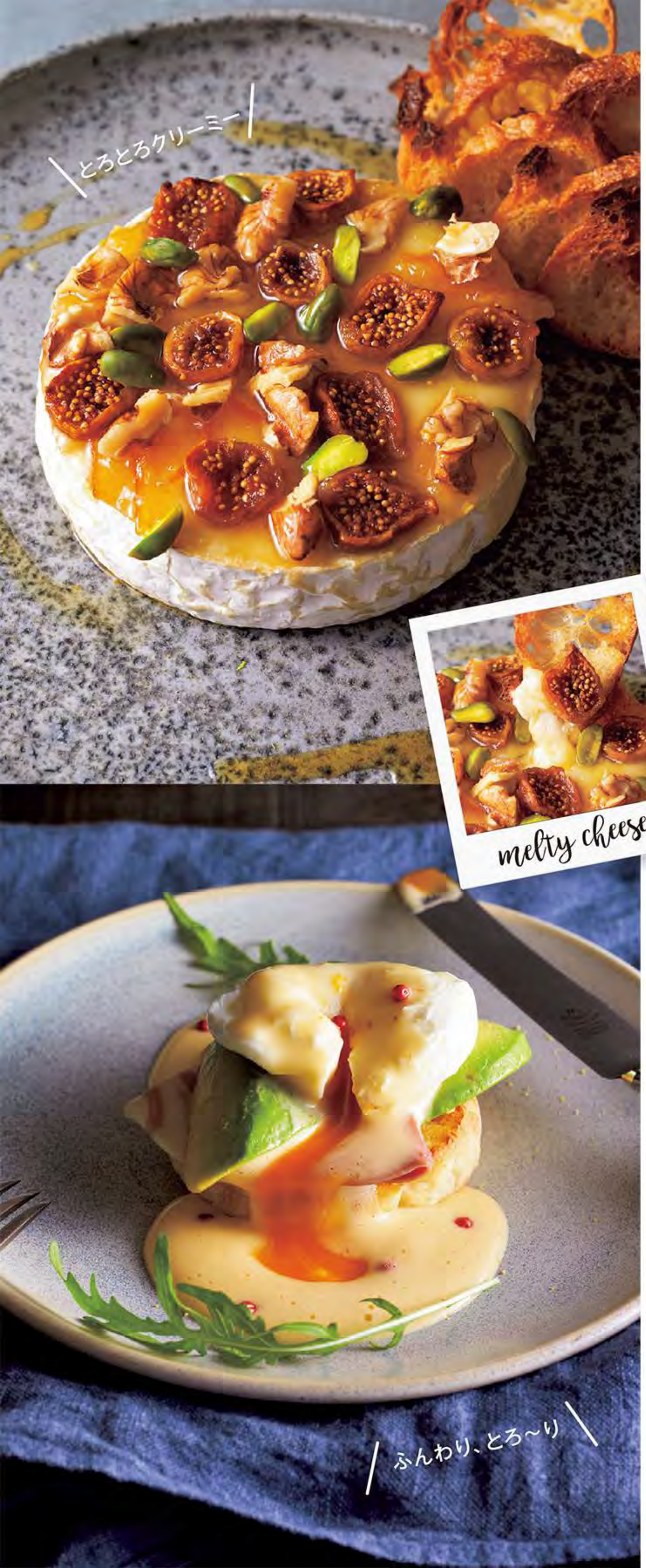
ああ、おいしそう!! とテーブルを囲む人たちの食欲をかきたてたい。それは目で見て、鼻で香りを、耳で音を楽しみ、手でつかんでシズルを感じ、大満足で味わえる、五感を満たす料理。あらゆる感覚が脳を刺激し、感じるおいしさがどんどん増していく。「ごま油の香りのバリエーションに刺激されて、パーティでワイワイと楽しめるレシピができました」と料理家の渡辺麻紀さん。マルホン胡麻油の人気ラインナップを香らせ、とろけさせ、熱々でハジけさせ、読者のみなさんの食欲をかきたてます。そそり度の星ランキングつき、年末年始のパーティシーズンにもオススメのレシピ満載です！

★太香胡麻油、太香胡麻油 濃口、純正ごま油ゴールド、太白胡麻油、純正胡麻ラー油、純ねり胡麻 白・黒ソフトパウチを使用しています。

渡辺麻紀

フランス料理をベースにした魅力的なレシピを雑誌などで紹介。料理教室レスパスマキエット主宰。
http://www.makiette.com

Sesame!
Sesame!
Sesame!



アツアツ、ホクホク揚げたてをみんなでディップ！

➔根菜フリット＋マーブルシャンティイ

ギャザリング度 ★★　やみつき度 ★★★

材料（5～6人分）　ジャガイモ3個　サツマイモ（小）2本　ゴボウ1本　レンコン1節　ニンニク6かけ　タイム10本　ローズマリー 4本　ローリエ1枚　揚げ油（太白胡麻油、太香胡麻油 濃口）適量　塩、粗挽き黒コショウ適量　マーブルシャンティイ［生クリーム100㎖　塩、黒コショウ適量　純ねり胡麻 白・黒各大さじ3　太香胡麻油 濃口少々］　**つくり方** ❶ジャガイモとサツマイモは皮ごと縦に6～8等分にカット。ゴボウは長さ6～7㎝に切って縦4等分にする。レンコンは厚さ5㎜のスライスに。❷揚げ油を140℃くらいまで熱し、ニンニク皮ごととハーブを入れ、ハーブは色づいてきたら取りだす。①を入れて竹串が通るようになるまで揚げ、最後に温度を上げてカリッとさせる。揚げたてに塩、コショウをふる。❸生クリームに塩、コショウをし、もったりとするまで泡立てる。器に入れ、純ねり胡麻 白・黒、太香胡麻油 濃口をたらす。

★グルグルとディップしながら食べるうちにクレーム・シャンティイとねり胡麻がマーブル状になり、おいしさが刻々と変化。揚げ油はお好みで太白胡麻油に太香胡麻油 濃口をブレンドすると、ほんのりと香りがして食欲増進。

丸ごと一個、贅沢にとろとろクリーミー

←カマンベールグリエ

ギャザリング度 ★★　とろける度 ★★

材料（4人分）　カマンベールチーズ1個　マーマレード大さじ2　ドライイチジク（小）8個　ピスタチオ大さじ1　ローストしたクルミ6個　太香胡麻油大さじ2　バゲット適量　**つくり方** ❶バゲットは薄くスライスし、太香胡麻油 濃口（分量外）をぬってオーブントースターで焼く。❷カマンベールは冷蔵庫からだして冷たいうちに上部の白い部分を切り落とす。切り口にマーマレードをぬり、底と側面をアルミホイルで包み、しばらくおいて室温にもどす。❸ドライイチジク、ピスタチオ、クルミをきざみ、太香胡麻油で和える。❹②の上に③をちらし、230℃のオーブンで中心がとろりとするまで約8分焼く。バゲットを添えてテーブルへ。

★チーズとナッツ、オレンジ、太香胡麻油の相性は抜群！　とろけながら相乗効果でおいしさアップ。

とろりと流れだす黄身&ふわふわソース

←エッグ・ベネディクト

とろける度 ★★　香り度 ★

材料（2人分）　イングリッシュマフィン2個　太香胡麻油 濃口適量　卵2個　ハム2枚　アボカド½個　オランデーズソース［卵黄2個分　水大さじ1　塩、白コショウ適量　太香胡麻油¼カップ　レモン汁約小さじ2］　ルーコラ、ピンクペッパー適宜　**つくり方** ❶マフィンは半分にスライスし、太香胡麻油 濃口をぬって焼く。❷小鍋にお湯を沸かし、塩と酢各少々（分量外）を入れ、卵を1個割り入れて3～4分ゆで、ぬれブキンにとる。もう1個も同様にする。❸アボカドは種をとり、スプーンで果肉を取りだす。❹マフィンにハム、アボカド、②のポーチドエッグをのせる。❺オランデーズソース。ボウルに卵黄と水、塩、コショウを入れ、湯煎にかけて泡立てる。もったりとしてきたら太香胡麻油を少しずつ加えながらさらに泡立て、最後にレモン汁を加える。❻⑤を④にかけ、ルーコラ、ピンクペッパーをちらす。

★大人気レシピのオランデーズソースをアレンジ。ふわふわのソースから太香胡麻油がほんのりとナッツのように香ります。

ごま油とラー油で
２色のオイルがまるで絵画のよう

玉ねぎのポタージュ＋２色のオイル

遊び度 ★★★　香り度 ★

材料（4人分） 玉ネギ2個　純正ごま油ゴールド大さじ3　ブイヨン1カップ　牛乳1カップ　塩、白コショウ適量　生クリーム¼カップ　玉ネギのセミドライ［玉ネギ（小）適量　太香胡麻油適量　塩少々］　パセリオイル［太白胡麻油¾カップ　パセリの葉100g］　太香胡麻油 濃口、純正胡麻ラー油各適量　**つくり方** ❶鍋に繊維を断ってスライスした玉ネギと純正ごま油ゴールドを入れて軽く塩をし、フタをして弱火にかける。時々混ぜながら玉ネギが透き通って柔らかくなるまで蒸し煮にする。ブイヨンと牛乳を加え、塩、コショウをする。❷粗熱をとってからミキサーにかけ、温めて生クリームを加える。❸玉ネギを縦にごく薄くスライスし、オーブンシートを敷いた天板に並べて太香胡麻油をぬり、塩をふる。120℃のオーブンで約12分焼く。❹パセリオイルの材料をミキサーに1分かけ、コーヒーフィルターで漉す。❺器にポタージュを注いで③の玉ネギのセミドライをのせ、パセリオイル、太香胡麻油 濃口、純正胡麻ラー油とともにテーブルへ。

★各自がオイルをお好みでかけて楽しんでください。さてどんな模様ができるか。

オイルのおいしさ全開

プチアヒージョ

ギャザリング度 ★★★MAX　香り度 ★★★

材料 好みのごま油、好みの具材適量　粗挽き黒コショウ、バゲット適量　**つくり方** ❶たこ焼き器の穴に好みのごま油を7～8分目くらいまで入れ、低めの温度で加熱する。❷温まってきたら、好みの具材を入れて火を通す。粗挽きコショウ、バゲットも卓上に。

★ごま油は香りの違うものを数種類用意するのがおすすめ。ごま油と具材はそれぞれお好みで相性のいい組み合わせを楽しんでください。オイルの温度はすぐに上がるので、加熱のしすぎに注意。

Sesame oil!!!

ごま油は「五感をくすぐる」マストアイテム

ごま油は五感（視覚、嗅覚、聴覚、触覚、味覚）をすべて満たすことができる稀少な素材。しかも、ごまは最近注目の幸せホルモン「セロトニン」の分泌を促すので、食べることによってストレスが減り、メンタルが安定する効果があるともいわれています。ごま油でハッピーに!!

エビ×太白胡麻油

小エビ、縦半分にカットしたマッシュルームをピックにさして、タイムと一緒にオイルにイン

タコ×太香胡麻油

ゆでダコの足1㎝角、プチトマトをピックにさして、ニンニクスライスと一緒にオイルにイン

イワシ×太香胡麻油 濃口

イワシの切り身をロールしてピックにさし、バジルと一緒にオイルにイン

カキ×純正ごま油ゴールド

カキ、小さく切った黄パプリカ、紫玉ネギをオイルにイン

サーモン＆バジルもおすすめ！

Let's party!

/ ワイワイ \

プチアヒージョの おいしさ演出

1
バゲットはマストアイテム。
アヒージョのオイルは具材のうまみが
にじみでて、格別のフレーバー。

2
テーブルには粗挽き黒コショウを。

3
硬めにゆでたそうめんやパスタを
オイルにさっとくぐらせて、
アフター・アヒージョのシメに。

\ ワイワイ /

大流行中のアヒージョでパーティ！
たこ焼き器に好みのごま油と具材を入れて楽しむ“マイ鍋”スタイル。
具は魚介類、キノコなどの野菜、ハーブやスパイスなど自由自在です。

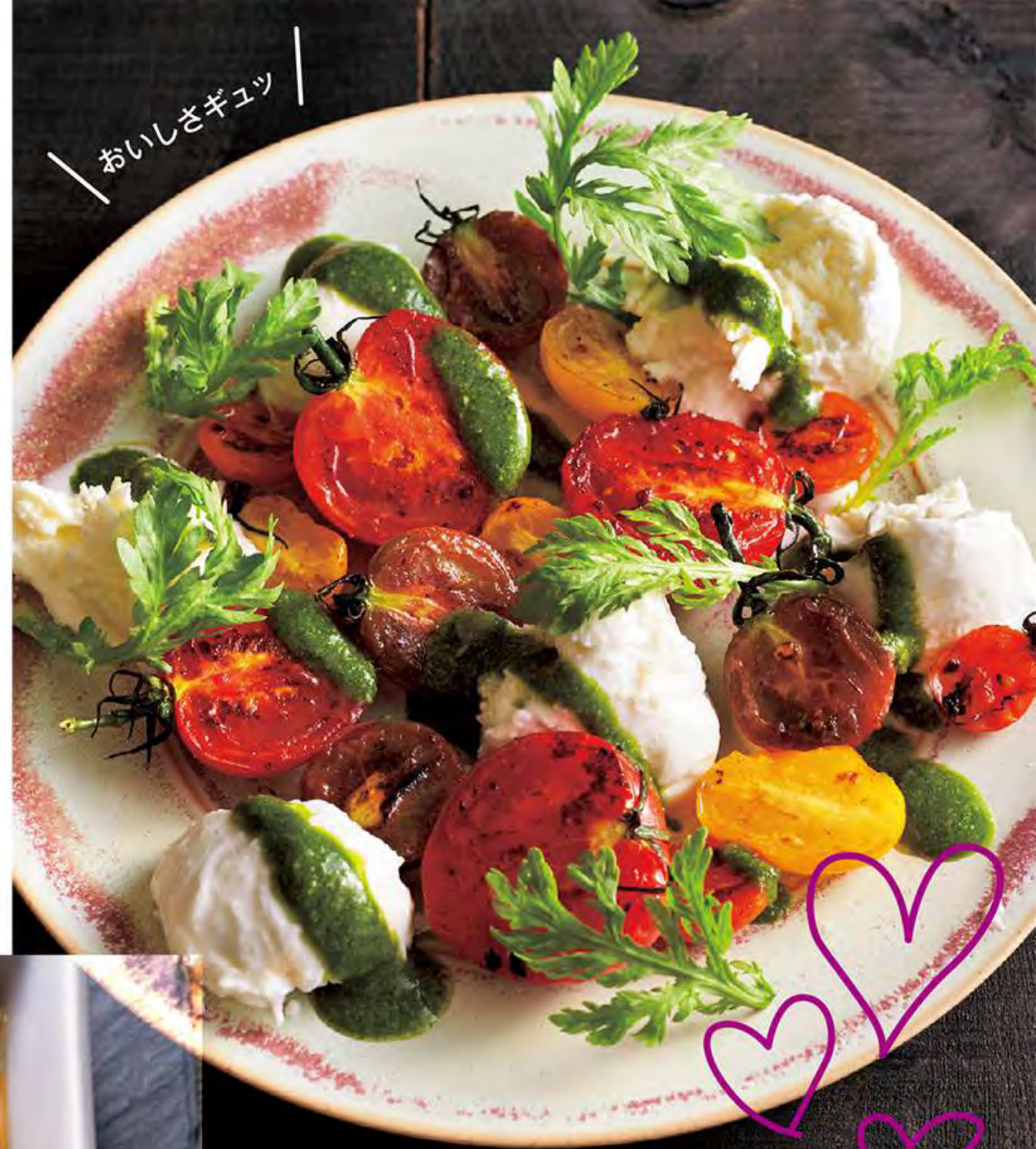
太香胡麻油で焼いたトマトはうまみがギュッ

冬のカプレーゼ

ビジュアル度 ★★　こんがり度 ★

材料（3人分） フルーツトマト2個　ミニトマト6個　太香胡麻油大さじ2　モッツァレッラ1個　塩適量　春菊ペースト［つくりやすい分量＝春菊1束　太白胡麻油¾カップ　パルミジャーノチーズ大さじ6　ローストした松の実大さじ2　白すりごま小さじ2］　**つくり方** ❶春菊は葉をつみとり（約100g）、仕上げ用の葉を数枚取り分けておく。春菊ペーストの材料すべてをミキサーにかける。❷トマトは縦半分に切る。フライパンを中火にかけて太香胡麻油をひき、トマトの切り口を下にして焼く。❸②、ちぎったモッツァレッラを盛り合わせて軽く塩をふる。春菊ペーストをかけ、春菊の葉を飾る。

★フレッシュ感、味わい、香り…おいしさの要素をすべて満たす一皿。ナッティなフレーバーの太香胡麻油は、トマトとの相性よし。



Yummy, Yummy

丸ごとグリル＆オイルでマリネ

焼き九条ねぎと レモンのサラダ

こんがり度 ★★　ダイナミック度 ★★

材料（4人分） 九条ネギやワケギ、赤ネギなど2束　長ネギ1本　塩適量　アンチョビフィレ5〜6枚　ドレッシング［花椒小さじ2　レモンのスライス、レモン汁各½個分　醤油小さじ1　太白胡麻油大さじ3］　**つくり方** ❶花椒を弱火で香りがでるまで炒る。冷ましてからミルサーかすり鉢で粗めにつぶし、ドレッシングの他の材料と混ぜる。❷ネギは根元を切り落とし、太い部分は縦半分に切り、長さ8㎝ほどに切る。❸②をグリラーか魚焼き網などで焼き目がつくまで両面を焼き、軽く塩をする。❹③を熱いうちにドレッシング、せん切りにしたアンチョビと和える。

★太めのネギなら何でもOK。長めに切ってそのままグリルし、焼いたネギならではの甘みとテクスチャーを楽しみます。

殻つき海老でダイナミックに

海老の瞬間マリネ

ダイナミック度 ★★　音の刺激度 ★★★

材料（4人分）　生食用有頭殻つき赤海老8尾　塩適量　日本酒か紹興酒、醤油各大さじ2　ニンニクみじん切り小さじ½　レモングラス10本　黄パプリカ⅓個　太香胡麻油濃口¼カップ　**つくり方** ❶海老は脚をキッチンバサミで切り落とし、殻つきのまま背側を切り開き、背ワタを取りのぞく。❷①の切り口に軽く塩をし、酒と醤油を回しかける。器にのせ、ニンニクのみじん切り、レモングラス、細切りにしたパプリカをちらす。❸小鍋で太香胡麻油 濃口を熱し、②に回しかける。

★アジアンフレーバーのオイルマリネ。テーブルで熱々ごま油を注いで食欲をかきたてましょう。

Sizzling hot oil!

熱々ジュワー→カリカリの変化でテンションMAX

白身魚の熱々カルパッチョ

音の刺激度 ★★★　ギャザリング度 ★★★

材料（3人分）　刺身用白身魚（鯛など・カルパッチョ用スライス）150g　太白胡麻油¼カップ　粗塩、白コショウ適量　つぶした粒山椒か山椒粉少々　パルミジャーノチーズのすりおろし大さじ2　パクチー適量　**つくり方** ❶皿に太白胡麻油のうち少量を薄くぬり、白身魚を平らに盛りつける。粗塩、コショウ、山椒粉を軽くふり、パルミジャーノをふりかける。パクチーを添える。❷小鍋で太白胡麻油を熱し、①に回しかける。

★熱々オイルをかけると、パルミジャーノは一瞬で香ばしくカリカリに変化。白身魚も甘みが増しておいしくなります。

パーティ終盤のメインディッシュはコレ！
手でつかんでガブリガブリと
ダイナミックに食べる
ラムラック＆パクチーのソース。

ラムラックでつくるユウリン"ヨウ"!?

↑油淋羊

かぶりつき度 ★★★　香り度 ★★

材料（4人分） 骨つきラム肉８本　塩、黒コショウ適量　日本酒か紹興酒大さじ１　衣［片栗粉約大さじ４　水約大さじ３］　太白胡麻油適量　ソース［エシャロットか玉ネギのみじん切り大さじ２　ショウガのみじん切り大さじ１　パクチーの粗みじん切り大さじ３　パセリのみじん切り大さじ１　オレンジの皮のすりおろし½個分　醤油大さじ2½　太香胡麻油 濃口大さじ1½　酢、水各大さじ１　砂糖大さじ2］　**つくり方** ❶ラム肉は塩、コショウをもみ込み、酒をまぶして室温に30分おく。❷ソースの材料をすべてを混ぜ合わせる。❸衣の材料を溶き合わせる。❹太白胡麻油を160℃くらいに熱し、①のラム肉の汁気をふき取り、衣をまぶして揚げる。途中で温度を上げて表面がキツネ色になるまで揚げる。ソースをかけてテーブルへ。★ラムラックは揚げるとおいしい！　竜田揚げ風の衣はサクサクッと軽く、肉はロゼ色でジューシー。パーティのメインディッシュとしておすすめ。

ふわふわ、とろ～りでシフォンのおいしさ倍増

スパイスシフォン＋キャラメルクリーム

とろける度 ★★　スパイシー度 ★★

材料（直径20㎝シフォン型1台分） 薄力粉120g　ベーキングパウダー小さじ2　塩少々　オールスパイス小さじ½　クローブ小さじ½　シナモン小さじ¼　卵黄6個分　グラニュー糖A60g　クミンシード大さじ1　太白胡麻油、水各60㎖　卵白6個分　塩少々　グラニュー糖B60g　キャラメルクリーム［グラニュー糖100g　水小さじ2　生クリームか牛乳100㎖　太香胡麻油 濃口大さじ1］

つくり方 ❶粉類と塩、スパイスは合わせて3回ふるう。❷卵黄とグラニュー糖Aをもったりとするまで泡立て、クミンシードを加え、太白胡麻油、水も加える。❸卵白と塩を泡立て、6分立てになったらグラニュー糖Bを3回に分けて加えて角が立つまで泡立てる。❹②に③のメレンゲの半量を加えて混ぜ、①を加えて混ぜ、メレンゲの残りを加えて混ぜる。❺型に入れて160℃のオーブンで20分焼き、150℃に下げてさらに約25分焼く。焼きあがったら、型ごと逆さまにして冷ます。❻キャラメルクリームはノンスティック加工のフライパンにグラニュー糖と水を入れて中火にかけ、キャラメル状になるまで加熱する。火をとめて生クリームを少しずつ加え、太香胡麻油 濃口も加える。冷ます。

★キャラメルソースにオイルを入れると、なめらかでとろける口当たりに。シフォンケーキに太白胡麻油は、スイーツ好きなら知ってる鉄板アイテム。

簡単につくれて
驚きのおいしさ！

セサミのセミフレッド

クリーミー度 ★★

材料（18㎝×7㎝パウンド型1台分） グラニュー糖40g　ハチミツ50g　卵白2個分　塩小さじ½　生クリーム150㎖　純正ごま油ゴールド大さじ1　純ねり胡麻 黒・白各大さじ3　純正ごま油ゴールド、ラズベリー適量

つくり方 ❶厚手の小鍋にグラニュー糖とハチミツを入れて火にかけ、鍋を傾けて動かしながら溶かす。沸騰したら中火にし、フツフツ軽く沸騰している状態で10秒加熱する。❷ボウルに卵白、塩を分量のうちからひとつまみ入れて6分立てに泡立てる。❸②を泡立てながら①を少しずつ加えて混ぜ、完全に冷めるまで泡立て、最後に塩を加える。❹別のボウルで生クリームを9分立てに泡立て、純正ごま油ゴールドを加えて混ぜる。❺③に④、純ねり胡麻黒・白を順に加えてゴムベラでさっと混ぜる。❻型にオーブンペーパーを敷き、⑤を入れる。冷凍庫で一晩冷やし固める。❼好みの厚さにカットして盛りつけ、純正ごま油ゴールドをたらし、ラズベリーを添える。

★純ねり胡麻 黒・白がマーブル状に残るようにさっと混ぜ合わせるのがポイント。純正ごま油ゴールドはほんわりとナッティなフレーバーをだすエッセンスオイルとして使っています。

天徳

兵庫・神戸

小杉一徳

「江戸前の伝統をハイブリッドに生かします」

神戸のグルメの間で知る人ぞ知る名店の名を築いている「天徳」。

主人の小杉一徳さんは東京の「天松」で江戸前天ぷらを7年間学んだ後、「ホテルオークラ神戸」で天ぷらカウンターを10年間任され、神戸で独立。江戸前天ぷらの技術やホテルでの経験、そして瀬戸内海の魚介をはじめとする豊富な食材を生かし、自らが理想とする天ぷらを揚げている。

小杉さんの天ぷらの信条は「からっとさくっと天ぷら」と、店内に掲げられた書にもしたためられている。油切れがよく、歯触りが軽く、天紙に油の跡がつかないほどの天ぷら。そのために突き詰めたのが「高温で揚げる」ことだという。

「私は190℃、もしくは195℃くらいの温度帯で天ぷらを揚げます。ふつうこの温度はかなり高めで、穴子などをしっかり揚げたい場合にしか使わない」

と小杉さん。「高温維持」を軸にハイブリッドに構築した技術をここに本邦初公開してくれた。

同店の熱源は超ハイパワーの温度センサー付きIH。ガスとは比べものにならないほどの火力で、天ぷらのねたを鍋に投入して油温が下がっても、ほぼ瞬時に温度をもどすことができる。しかも温度の上下を最小限にとどめられるので、油のもちがいいというメリットもある。

揚げ油は熱に強い太白胡麻油を5割に対して、もう2種類を独自にブレンド。ひとつはコクをだすためで、もうひとつはふたつの油と油をつなげる緩衝材。揚げ油全体がとてもやさしい調和を奏でるという。

「私の温度帯で揚げるためには、太白胡麻油が不可欠。他の油では長くはもちません」

表面を高温で瞬時に揚げ固めるため、ねたの内側は水分を逃さずジューシー。ただし表面が焦げつかぬよう、素材の表面の水分をていねいにふき取るなど、下準備からすべてを高温で揚げるために徹底している。

天徳の天ぷらは本当に軽く、薄い衣で包まれた素材のおいしさが生き生きと伝わってくる。それは天ぷら一筋で情熱を注いできた小杉さんが長年積み重ねてきた技術が投影されているからだ。

天徳

兵庫県神戸市中央区加納町4-9-14　☎078-331-0238
営業時間／12:00～15:00、17:00～22:00（日曜のみ～21:30）月休
JR三ノ宮駅、各線三宮駅◎徒歩4、5分

昼3000円～、夜6000円～のほか、昼のみ予約不可でかき揚げ丼1800円もあり。
7月にはカウンター11席の芦屋店も開店して人気店となっている。

1 ハイパワーのIHに温度センサー付きのハイブリッドな揚げ鍋まわり。「天ぷら職人は勘で温度を細かく調整するものですが、センサー管理で温度を気にしなくてよい分、他のことに集中できるメリットがある。温度の上下を最小限に抑えられるので油の劣化も少ない」と小杉さん。鍋の横から直接吸引する排気システムも万全。**2** 海老と脚、穴子の中骨（たたみいわしの場合もある）からコースはスタート。**3** 穴子は揚げたてを丼つゆにジュッとくぐらせ、ワサビを添える。砂地で育つ淡路島の穴子はくさみがなく秀逸。**4** はまぐりは殻つきで揚げるので、身にやわらかく火が入り、ふっくらとジューシーに。すだちの搾り汁で食べる。**5** 明石の皮が薄いたこを塩と片栗粉で20分もみ込んで身を柔らかくし、隠し包丁を入れて揚げる。吸盤はコリコリ、身は驚くほどソフト。たこを生のまま天ぷらのねたにするのは稀。**6** ふぐはてっさのイメージでアサツキを巻いて揚げる。190℃以上の高温で揚げることにより、完全に火を入れずに、弾力のある食感に。**7** ピーナッツスプラウトの天ぷらは同店のスペシャル。香ばしく、豆特有のふくよかな味。「常に食材を見ては天ぷらで揚げるとどうだろうと考えている」という、小杉さんならではの新ねただ。**8** 常連の裏メニュー、黄身揚げ。卵黄を芯まで冷やしてから揚げ、中はとろとろに。**9** 高温に強い太白胡麻油をベースに3種類の油をブレンドして揚げる。**10** カウンターの奥に掲げられた書には「からっとさくっと天ぷら」の文字。まさにその通りの軽い口当たりと味わいの天ぷらが食べられる。**11** 神戸の繁華街に立地。カウンター14席は連日盛況。

第四回

いただきます、ごちそうさま

京都でおそわる《精進》レシピ

日本の精進料理はいまやグローバルな注目を浴びています。健康的な視点ももちろんですが、和食だからこその、食材の繊細な生かし方が世界の人々の心を引きつけます。

- かきもちの塩味が味のポイントになります。ナッツやクラッカーを砕くのもおすすめ。
- 精進料理にコクをだすために油の存在は必須。揚げることによって香りよく、うまみもでます。

精進のこころ——世界に伝えたいのは「食材の命をいただく」感謝の気持ち

精進料理とベジタリアンは、実は似て非なるもの。精進料理は動物性食品を食べないだけでなく、野菜も含めすべての食材の命をいただくことに感謝し、その命を無駄にすることなく大切に食べようという心がけを尊びます。そのために料理をする人は知恵を絞り、食材のおいしさを最大限に引きだし、食材を余すことなく使い切るのです。

世界中どこでも手に入る「おいも」で精進料理。里芋におかきの衣をつけて揚げ、精進だしのあんをかけます。

——小西雄大《萬亀楼》

里芋のおかき揚げ

材料：4人分　里芋4個　精進だし［水2ℓ　昆布30g　大豆150g　干し椎茸60g］　砕いたかきもち80g　太白胡麻油、太香胡麻油各適量　ほうれん草½束　塩、淡口醤油各少々　水溶き片栗粉少々　黄柚子適宜

1 里芋は皮をむいてゆがいてから、精進だしで炊く。2 1に砕いたかきもちをつけ、太白胡麻油と太香胡麻油を半々の割合で熱して揚げる。3 ほうれん草をゆがき、食べやすい大きさに切る。4 1の煮汁を塩と淡口醤油で味をととのえ、水溶き片栗粉でとろみをつける。5 里芋のおかき揚げとほうれん草を盛りつけ、4のあんをかける。好みで黄柚子を添えて。

【精進だし】 干し椎茸は前日から水1ℓ（分量外）でもどす（もどし汁も使う）。大豆はフライパンで軽くきつね色になるまで炒る。水と昆布、干し椎茸ともどし汁600㎖を火にかけ、沸かさないようにして40分煮だす。炒った大豆を加えて火をとめ、そのまま20分おく。大豆のくさみがでないように、大豆を加えたら火をとめてそのままおいて、炒った香ばしい香りだけをだしに移す。

萬亀楼
京都市上京区猪熊通り出水上ル蛭子町387
☎075-441-5020
http://www.mankamerou.com/

矢尾卯
京都府向日市向日町北山3　☎075-921-9219
http://www.yaou.jp/

萬重
京都市上京区芝大宮町9-1　☎075-441-2131
http://www.kyoryori-manshige.co.jp/

大根と小芋が滋味深い精進おでん。
白ねり胡麻をきかせてほんのり甘じょっぱく、
誰にでも食べやすい味わいにしました。

——須田重正《矢尾卯》

ごま炊き精進おでん

材料：5人分　大根500g　小芋（冷凍品や水煮でもいい）150g　焼き豆腐1丁　昆布だし600㎖　砂糖、醤油各大さじ2　みりん大さじ1　純ねり胡麻 白ソフトパウチ30g　太香胡麻油大さじ2

1 大根は皮をむいて厚さ2㎝の輪切りにし、竹串が通るようになるまで下ゆでする。小芋も下ゆでする。焼き豆腐は食べやすい大きさに切る。2 鍋に1と昆布だしを入れて強火にかける。沸いたら、砂糖、醤油、みりん、純ねり胡麻 白を加えて弱火で15分炊く。3 アクがでていたらとり、仕上げに太香胡麻油を入れてひと煮立ちさせる。

- 根菜で体が温まります。仕上げにごま油を入れて熱々に。
- 大根の下ゆでは、耐熱容器に大根とひたひたの水を入れてラップをし、電子レンジ（600w）で12～15分加熱すると簡単。
- 昆布だしは水600㎖に昆布10gを入れて一晩おいたもの。

ごまとココナッツミルクの相性は抜群。
世界中どこでも愛される
デザートソースができました。

——田村圭吾《萬重》

- フルーツは好みのもので。ここではバナナ、リンゴ、キウイフルーツ、オレンジを使いました。
- ココナッツミルクのかわりに豆乳でもつくれます。その場合は砂糖と純ねり胡麻 白ソフトパウチの分量を半分にし、水溶き葛粉でとろみをつけます。

フルーツの ごまココナッツミルクがけ

材料：4人分　季節のフルーツ適量　ごまココナッツミルク［ココナッツミルク½カップ　純ねり胡麻 白ソフトパウチ大さじ1⅓　砂糖大さじ3］　パセリ適宜

1 ごまココナッツミルクの材料を中火にかけ、温まってきたら弱火にする。固まりだしたら、焦げないように混ぜながらとろみがつくまで煮る。冷蔵庫で冷やしておく。 2 フルーツを食べやすく切る。 3 フルーツに1をかけ、好みでパセリのみじん切りを彩りとして添える。

定番焼き菓子のレ・ミニヨンは、シーズンごとにフレーバーが登場(各140円)。ノワゼット・トンカはローストヘーゼルナッツ、トンカ豆、ロングペッパーの3種類のエピス。ローズはフランボワーズ、ジャスミンは緑茶のフレーバーがそれぞれ隠しフレーバーとしてきいている。

「セイイチロウ ニシゾノ」のコンセプトは、香りにフィーチャーしたお菓子。西園誠一郎シェフはまるで調香師のようにフレーバーオイルをつくりだし、ほんのりと、また時には大胆にお菓子を香らせる。

「太白胡麻油をベースにしたフレーバーオイルを2年くらい前から多用するようになり、香りの表現の幅がすごく広がりました。今年は複数の素材を組み合わせたフレーバーオイルに挑んでいますが、ひとつのお菓子に時間差でさまざまな香りが湧きでてきます」

と西園シェフ。同店の焼き菓子の定番、レ・ミニヨンにも今冬の新作オイルが登場して人気を集めている。鼻腔にふわりと香り立ち、ふくよかな余韻が長く続く香りの多重構造をぜひ感じてほしい。

生のサツマイモのスライスに燻製フレーバーオイルをぬって焼いた、秋冬定番タルト(540円)。ウッディな燻製フレーバーオイルはブナのチップを空焼きしてからオイルで煮だしてフレーバーを抽出。

Seiichiro, NISHIZONO
大阪市西区京町堀1-12-25 ☎06-6136-7771
営業時間／11:00～20:00(4～10月は～19:00)
火水休　地下鉄四つ橋線肥後橋駅◎徒歩5分
http://www.seiichiro-nishizono.com/

このページで紹介したフレーバーオイルのお菓子は、バレンタインシーズンまで販売予定。タルト以外は電話注文での発送OK。価格は税込み。

左／上から、ブナの燻製オイル、ノワゼット・トンカのオイル、テリーヌ・ショコラのジンジャーと唐辛子のオイル。太白胡麻油にフレーバーを抽出している。

NEW

「コクと香りのねりごま」家庭向け100gパッケージで新登場

ねり胡麻のなかでも丹念にひいて、なめらかでクリーミーに仕上げた「純ねり胡麻 ソフトパウチ」。これまでは容量の大きなパッケージでおもに業務用でご愛顧いただいていましたが、このたび100gの小容量の新パッケージで「コクと香りのねりごま」が発売されることになりました。2017年2月から販売いたしますのでどうぞお楽しみに。

- とろりとなめらか、クリーミー。もちろん香りも抜群
- キャップ付き注ぎ口がついたスタンディングソフトパウチなので、キッチンで使いやすい
- 簡単にもみほぐせて、すぐに柔らかくなるので便利
- ごまダレ、ドレッシング、鍋物、スイーツなど用途いろいろ！
- 乳化剤などの添加物不使用

「コクと香りのねりごま」100g

COMING SOON!

人気のセサミンクッキングオイルリニューアル

RENEWAL

2010年に発売以来、健康を意識する人たちに人気の「セサミンクッキングオイル」。より多くのご家庭でお使いいただけるよう、2017年3月にリニューアルします。容量を600gから400gにサイズダウンし、持ちやすいスリムボトルに。使いたい量だけ注げる細口・広口の2wayキャップも新採用。細口の注ぎ口は炒め物などのひき油に、広口は揚げ焼きやアヒージョなどたっぷり使いたい時に。とても使いやすくなりました。詳しくは本誌の春号でお届けします！

FACEBOOK

facebookご愛顧タイムラインキャンペーン！

日頃のご愛顧に感謝いたしまして、マルホン胡麻油のfacebookからご応募いただくキャンペーンを実施します。第1弾は12月上旬予定で、ヨード卵・光の「ふわふわたまごスープ」をプレゼント。続く第2弾は年明け2017年の2月上旬予定で、金トビめんの「味噌煮込うどん半生詰合せ」をプレゼントします！

これら2品は、どちらもマルホン胡麻油とのコラボが実現した商品。日本初のブランド卵「ヨード卵・光」100％の卵がふわふわのスープには、かくし味で太香胡麻油が使われています。金トビめんは、マルホンと同じ愛知・蒲郡の有名きしめんブランド。八丁味噌が濃厚で体が温まる味噌煮込うどんの半生詰合せに、小袋タイプの太香胡麻油がついています。

キャンペーンご応募の告知は、マルホン胡麻油のウェブサイト、facebookでアップします。どうぞチェックをお忘れなく！

【facebookご愛顧タイムラインキャンペーン】

第1弾 キャンペーン時期 2016年12月上旬

プレゼント品
ふわふわたまごスープ
（ヨード卵・光）

第2弾 キャンペーン時期 2017年2月上旬

プレゼント品
味噌煮込うどん半生詰合せ
（金トビめん）

ヨード卵・光のふわふわたまごスープがマルホン胡麻油とコラボ！

金トビめんの味噌煮込うどん半生詰合せ。太香胡麻油をまわしかけてお召しあがりください！

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/abura-maruhon/
- 通信販売に関するお問合せ
  0120-77-1150（平日9:00～17:00）

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。