

ごま油の四季



夏の号 124 2017 Summer
The Seasons of Sesame Oil by TAKEMOTO OIL & FAT CO.,LTD.

大特集◎

おいしい北海道へ ようこそ

道産の美味
×
マルホン胡麻油

スペシャルで
お届けします!

えぞまえ

PART1: “蝦夷前天ぷら”への誘い
PART2: 北海道 LOVE の美味めぐり

連載 ◎ 毎日食べたい、やみつきごはん 笠原将弘 [賛否両論]

本
胡麻油

450gシリーズ



たいはく
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、オイル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。

たいこう
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。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。

なかなか いい ごま
0120-77-1150

<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／大阪府中央区南本町4-5-20 住宅金融支援機構・矢野ビル ☎06-6243-3305

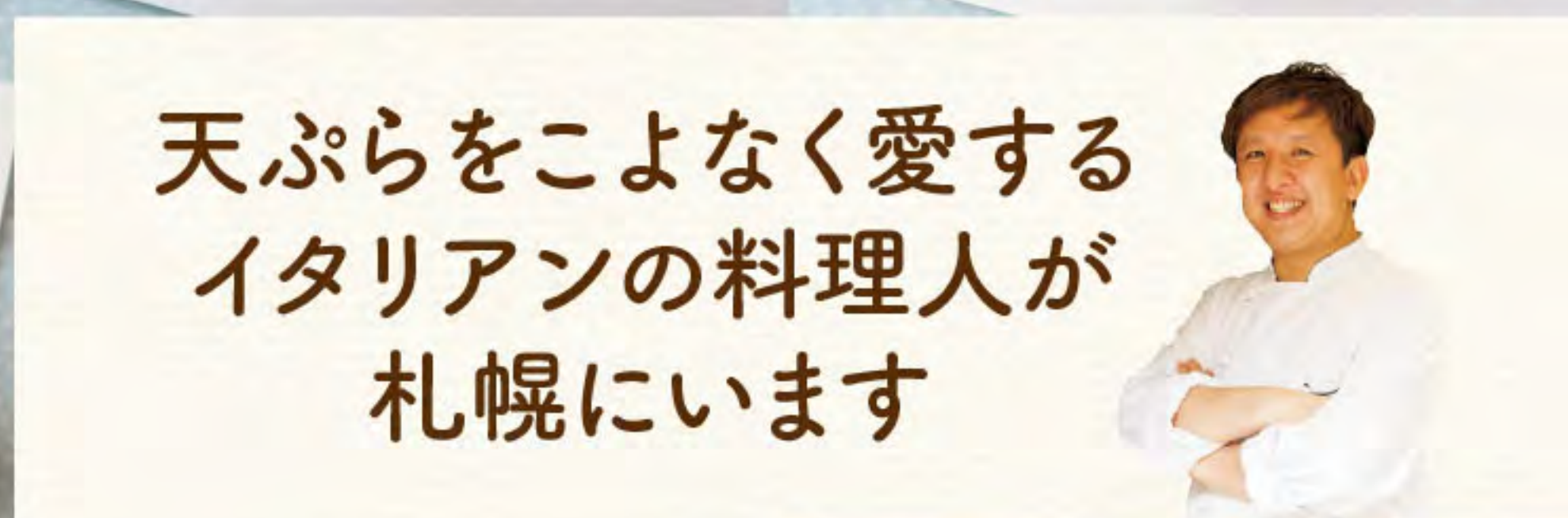


正統派の
スタート

大特集◎おいしい北海道へようこそ
PART1

えぞまえ

“蝦夷前天ぷら”への誘い



北海道の魚の
個性全開

イタリアンの
天ぷら
ワールド

「粋」の天ぷらにはちょっとしたワクワク感がある。およそ20品ほどの山海の天ぷらが次々と目の前で揚げられて供されるのに、次は何、そしてまた次は!?と期待感が増していく。

店の主人は、宮下照生さん。

実は、北海道でこの店ありと知られるイタリア料理店「マガーリ」のオーナーシェフ。天ぷらの魅力にとりつかれて趣味が高じ、週1の定休日には、知る人ぞ知るシークレット天ぷら店「粋」の職人に変身する。

「天ぷらってスゴイでしょ。素材の個性が全開になる最高の調理法」と開口一番に宮下さん。たとえば、白身の魚と一口にいつても、香りや味わい、テクスチャーはそれぞれ全部別もの。煮るよりも焼くよりも、何よりも天ぷらがこれらの違いが明らかになるという。また野菜も切り方ひとつで揚げりの香りの立ち方や水分の保ち方などが大きく変わる。素材ありきだが、その素材を生かすも生かさぬも、揚げ手の腕とセンス次第だ。

「少しでも長く天ぷらを揚げていたい」という思いを込めた、20品以上のぼる品数豊富なコースは、宮下さんの天ぷらに対する思いの表われ。そこには道産食材に対する気持ちも込められている。北海道の短い夏に一気に回るアスパラガスやとうもろこし、本州とは顔ぶれが違う魚を揚げ、はたまたイタリアンの要素も取り入れた独自の天ぷらワールドだ。



夏にはこんな素材が登場

道産の食材を主体に旬の素材を集めて20品ほどを揚げる。「本来の江戸前天ぷらは江戸湾に揚がる小魚を揚げるのが由来だけど、北海道には小魚があまりいない。北の魚だからこその脂があってしっとりとした身質を感じてほしい」と宮下さん。正統派の天ぷらを大切にしつつ、コースの後半にはイタリアンテイストの遊び心もとり入れる。揚げ油は太白胡麻油、太香胡麻油、グレープシードオイルを同割。



↑上から時計回りに、マメふぐ、ナメタがれい、うなぎ、はたはた、めごち、きす、ちか。



宮下照生さん

1974年、幕別町生まれ。札幌「テルツィーナ」、東京「アロマフレスカ」などを経て、2006年に「マガーリ」を開業。2013年に半年の充電期間を経て同店を移転オープン。現在、6店のグループ店をまとめる。神奈川の天ぷら店「美かさ」で天ぷらの仕事のいろはを学び、週1日だけ「粋」を営む。

(本業は)

宮下さん、イタリアンのシェフです

イタリア料理も天ぷらも愛する宮下さん。右写真は本業のイタリア料理「マガーリ」のスペシャリテ、ウナギのフリット。セモリナ粉と薄力粉を炭酸水で溶いた衣でウナギをカリカリに揚げ、生ハムを添えて山椒とレモンの香りを合わせている。宮下さんいわく「百人中百人がうまい!という」この一品は、天ぷらとフリット双方の技術を得たからこそもの。



1冒頭は正統派の天ぷら。海老の脚から。2絹さやは一口大に切りそろえ、串で揚げる。切り口がたくさんあるため、口に入れると青々しい香りがぱっと広がる。3・4海老は1本目はミソつきでジャストに火を通し、2本目はレアぎみに。同じ海老でも味、食感が大きく変わる。5北海道のアスパラガス。6きすは開いてから折りたたみ、身厚でふわりとさせる。7しいたけには軸部分と海老を詰めて。8道東の鮭の水揚げで有名な大樹町で揚げた、子持ちのちか。ワカサギに似た海水魚。頭から尾まで、苦みもすべての味が詰まっている。9魚介の流れに、おくらで箸休め。10・11ナメタがれい、はたはたと北海道の魚が続く。いずれも白身の魚だが、身の柔らかさも風味もおもしろいほどに違う。12みずみずしいヤングコーン。13このあたりからイタリアンのシェフならではの発想がちらちら。うなぎとキャビアは、うなぎ単体よりもうなぎの風味が増す驚きの組合せ。14石狩で獲れたマメふぐ。15ホワイトアスパラガスとトリュフ、卵(天ぷらの衣に入っている)はワールドワイドな好マリージュ。16・17ズッキーニと、白砂糖恵舎のスカモルツァ、トリュフを詰めた花ズッキーニ。18水分があふれてくる十勝産マッシュルーム。19甘みと夏の香りが詰まったなす。20天ぷらの王道、めごちは築地から。21大葉でくるんだうには、夏季は積丹の紫うに。22穴子は営業の30分前に活け締め。骨を感じずふわふわに揚がる。※ある日のコース(1万円)から



マガーリ 札幌市中央区双子山3-2-5 ソニア双子山4F ☎070-5288-8172 営業18:00~21:00 水 円山公園駅◎車5分 ▶今秋、「粋」ともに大通に移転予定。

粋 マガーリから上の5階に上がる ☎070-5288-8172 営業18:00~21:00(水曜のみ営業)

「てんぷら近藤」の近藤文夫さん、 札幌で道産食材を揚げる



銀座の有名天ぷら店「てんぷら近藤」の近藤文夫さんが
北海道へ。日頃から愛用する道産食材の数々を
揚げてくれました。



この素材はどう
揚げるんだろう

「天ぷらは音を聞いて
揚げる」と近藤さん。



この香り、
水分がすごい

P2「粋」の揚げ場に近藤さんが登場。



衣、油、素材。
天ぷらはシンプル

近藤さんの
揚げ油は、
太白胡麻油
と太香胡麻
油 極淡を3
対1で割る。



北海道ならではの魚介類も揚げ
てもらった。一年を通して近藤さ
んは帆立、小柱、牡蠣、うになど
を北海道から仕入れている。



札幌の若手天ぷら
職人も参加。近藤
さんのレクチャー
に興味津々。

「北海道」は食材の宝庫。
そして、「天ぷら」は素材のおいし
さを引き出す最高の調理法。
このふたつの要素を結びつけるの
が、本誌が推す「蝦夷前天ぷら」だ。
このプロモーションの応援のため
に、札幌に駆けつけてくれたのが東
京・銀座「てんぷら近藤」の主人、近
藤文夫さん。日頃から道産の野菜を
契約農家から取り寄せ、北海道には
思い入れも強い近藤さんを囲み、北
海道の農家さん、八百屋さん、若手天
ぷら職人らが集まって勉強会を催した。
衣をつくるための卵水にはじまり、
素材に合わせた粉の溶き方など、近
藤さんの教えは明解で、理論的。著
作でもテクニクを惜しみなく披露
しているが、目の前でつぶさに説明
をしていただけるのはとても貴重な
機会。出席者は身を乗りだし、近藤
さんの一挙一動に見入った。
「天ぷらのおいしさをもっともっ
と知ってほしい。野菜も魚介類も本
当においしくなるんだから」
と近藤さん。北海道の食材にも
ち早く目をつけ、機会をみつけては
畑を訪れ、生産者と対話し、その場
で作物を見て口にし、天ぷらのイメ
ージをつくりあげてきた。
毎年初夏から夏のシーズンには新
日高周辺のピーマンやアスパラガス、
夕張の玉ねぎ、とうもろこしなどを
揚げ、これらすべてが近藤さんのス
ペシャルな天ぷらとして訪れる人た
ちを魅了している。その妙技を誌面
でもどうぞ！

近藤さんのスペシャル天ぷら



この
アスパラガス、
太いでしょ。
これがミソ。



にいかっふ
**新冠町の
鎌田さんから
届きました!**

サラブレッド飼育が有名で良質な堆肥が
手に入る新冠町。近藤さんは「耕平舎」の
鎌田一博さんから直送してもらっている。



右/土中からニョキニョキと伸びるアスパラガス。
天気の良い日には1日に3cmも伸びることがある
とか! すごい生命力があるから、味も濃い。左/
根元でポキッと折ると、見る見る間においしいエキ
スが詰まった水分がにじみでくる。近藤さんはこ
のおいしさを逃さないように揚げる。



グリーンが透けるほ
どのごく薄い天ぷら
の衣。衣は素材の水
分を閉じ込めて蒸し
あげるための「膜」の
ような存在。



八百屋さんや農家さんも参加。
天ぷらがどれほど素材のおい
しさを表現するかを実感。



P9に登場の天ぷら職人、「膳」
の阿部さんも感嘆の声。

土の香りにあふれる アスパラガス

近藤さんの天ぷらの代名詞のひとつ、アスパラガス。本来
は魚介類が中心の江戸前天ぷらに、旬の野菜の天ぷらの
おいしさをプラスした。衣の中で蒸しあがってジューシー。



この水分!!

熱々の水分がどどんとにじみでくる切り口から
は、アスパラガスの青くさいような、土のような
香りが立ちあがる。柔らかいのに、フレッシュ感
を感じる歯ごたえもある。

甘露な甘みに驚き とうもろこし



1粒ずつにバラして準備。



シャバシャバのほぼ液状の衣。

道内の産地を転々としながら、
その時に一番甘みがあり美味
なとうもろこしを仕入れている。
生のまま粒にばらし、かき揚
げにする独特のスタイル。



揚げ油の温度の加減で、見事
なまでのかき揚げに!



サクサク
甘〜い

1粒ずつバラけているのに、全体は軽くひと
つにまとまったかき揚げ。粒の間をつなぐ薄
い衣は内側までカリカリと軽妙な歯ごたえ。
「揚げている途中に絶対に箸で刺したりしな
いこと。その穴から余計な油が入り込んでベ
タッとしてしまうから」と近藤さん。惜しみな
くテクニックを伝授。

宮下シェフも頼りにする八百屋さんが声をかけて、 農家さんや若い天ぷら職人も集まりました!



「粋」を借りて催した近藤さんのスペシャル
勉強会には、宮下シェフや八百屋さんの声
がけで、農家さん、若い天ぷら職人、寿司
職人たちが集合。Special thanks: フレ
ッシュファクトリー、木田農園、のみやま
ファーム、中野ファーム、雉子谷食品、す
し丸、膳、あら木、magariのみなさん



フレッシュファクトリー

札幌市中央区北2条東4丁目 サッポロファク
トリーレンガ館1F ☎011-232-1808 営
11:00~18:00 休 水 大通駅◎徒歩3分
facebookあり ▶道産、全国の生産者か
ら野菜を集める“畑が近い八百屋さん”。こだわ
り食材の棚にはマルホン胡麻油もあります!



蝦夷前天ぷらへの誘い◎スペシャル対談



天ぷら、
おいしいでしょ

僕もコースにかならず
「天ぷら」入れてます

てんぷら近藤

モリエール

近藤文夫さん



中道 博シェフ

「てんぷら近藤」の近藤文夫さんと、札幌にあるレストラン「モリエール」の中道博シェフは、互いを尊敬しあう間柄。二人の間をつなぐのは、近藤さんの天職でもある、天ぷらです。ジャンルの違う二人はなぜ天ぷらに共感しあうのでしょうか。

天ぷらが定番の

モリエールのアミューズ

中道 今日召しあがっていただいたランチの「天ぷら」、いかがでしたか？
近藤 おいしかった！この前食べた時よりも、中に詰めた帆立のすりみがふわっとしていて、外側のフキノトウの香りはとてもよくて。
中道 ありがとうございます。進化してるでしょ。

近藤 あれは正真正銘、天ぷらですね。内側のすりみが蒸されて火が入っていて。だからふんわりとしていたし、香りが内側に充満してました。僕はかねがね、天ぷらは蒸し調理だといっているんです。

中道 そうですよ。うちのレストランではアミューズにスープ、粉もの、揚げ物をだしますが、以前は揚げ物はフリットだったり、ベニエだったり。でも、近藤さんの天ぷらを食べてからは、「天ぷら」一本になりました。それほど僕にとって衝撃的な経験だったし、和食という枠を取っ払って、揚げ物の調理技術の集大成だと思います。

ある日のコースから――



1 アミューズの定番、牛蒡のスープは舌がやけどしそうなほどの熱々で。本来フランス料理に“熱々”という概念はないが、味噌汁文化がある日本だからこそその温度帯。2 アミューズ2品め。一冬越して甘みが増幅した百合根をゆでこぼし、ミルクベースの泡のスープで。



アミューズのこの一品、正真正銘、正統派の
ふきのとうの天ぷらです



3品めのアミューズは、天ぷら。フキノトウの内側にはふんわりした帆立のムース。天ぷらという調理技術に対する中道シェフの敬意が込められた一品。

3

近藤 フランス料理の揚げ物は衣にビールを入れたりして、カリカリとさせますよね。その衣の軽さをウリにしていると思います。でもね、天ぷらは衣を軽くするのが目的なのではなくて、その中にある素材を衣という膜で包み、素材が持っている水分でそれ自体を蒸しあげる調理法。これが天ぷらの本来の醍醐味です。蒸し調理だから、揚げ物という概念で揚げると、着地点が違っちゃう。

天ぷらはジャンルを超えた
最高の火入れ技術（中道）

中道 僕ね、もう何年も前のことになりましたが、お店でカウンター越しにお話を聞きながら天ぷらを食

べましたよね。あの時まず、揚げた近藤さんの後ろの棚に時季の野菜が並べられていて、それを見た瞬間に近藤さんの素材に対する思いがすぐに伝わってきたんです。そして、アスパラガスはポキポキと根元のちょうど折れるところで折るだけで揚げるのを見て、やるなあと思ったし。僕らフレンチなんかきれいに切りそろえて、ガクをむいているんですが、近藤さんのほうがずっと素材を知ってるなあ。ニンジンのかき揚げは揚げる直前に若い子が行きでせん切りしていた。だから香りが違うんだと。

でも、やっぱり一番驚いたのは、油をどんどん新しいものにかえて揚げることでした。え、もうかえ

ちゃうの!? なんて? て。他にもあれは何でだ、これは何でだと知りたいことだらけでした。

近藤 ふつうに美味しいだけじゃ、僕ら職人はダメだと思っくんですよ。食べた時に圧倒的においしくなければ、お客さんにはわからない。そのおいしさまで追究できるかでしょうね。

中道 うんうん、それが職人と呼ばれる専門職のすごみというか、僕が尊敬するところです。

近藤 揚げ油がもったいないなんて、いつてられないんですよ。それがおいしさにつながるんだったら。

食べた瞬間、おいしい!と
感じさせないとダメ（近藤）

中道 今は僕にもそれがよくわかります。ランチの桜鱈の料理に添えてあったポテトチップスがありましたでしょ。あれは近藤さんのおかげです。揚げ油は以前はサラダ油だったけれど、太白胡麻油にしました。近藤さんと同じにするなら太白胡麻油と太香胡麻油 極淡（※焙煎ごま油のもっとも淡口・業務用）を3対1にするところですが、うちはフランス料理のコースの流れのなかの一品だから、焙煎のごま油はやめました。で、太白胡麻油100%。まずこれで油切れのよさが全然ちがう。

さらにある時気づいたんです。あれ、今日のポテトチップスちよっと口触りがよくないなと思ったことがあって、揚げ物担当のスタッフ

4前菜の定番「野菜」。25種類以上もの野菜やハーブを盛り合わせ、周囲にはレモンや梅のソース、いりごまなど。目の前で温かいオイルソースがかけられ、全体を軽く2回だけ混ぜ合わせて食べると…すべての野菜の個性が押し寄せてくる。**5**ヤリイカの胴体に炊きたての熱いリゾットを詰めた、通称「イカメシ」の一皿。リゾットをソースのようにイカにからめながら食べる。身も脚も肉質が柔らかいヤリイカだからこそできる料理。**6**桜鱈のコンフィとポテトチップス。桜鱈とポテトチップスをともに口に入れると、驚きの一体感。その理由はポテトチップスの揚げ方を追究したことにより。**7**リンゴのコンポートを添えたエゾ鹿のロティ。鹿は冬の間軒先に吊して熟成させた肉。繊維がほぐれたような柔和なテクスチャーになり、吸いつくようになめらかな肉質に。**8**デザートのカレーム ダンジュ。酪農王国北海道の乳製品のおいしさをハスカップのソースで。※撮影時期のメニューより



8



7



6

に聞いたら、3回目に揚げた油だった。ジャガイモしか揚げていないし、そんなに大量でもないのだけどほとんど劣化はしていなかったはずですが、やっぱりどこか油の力が落ちるんでしょうね。そこで1回揚げた油、2回揚げた油と比較してみたら、やっぱり1回目の新しい油で揚げたのがおいしいんですわ。これで決まりました。

メニューは素材が生むもっともっとと素材を知ろう

近藤 アミューズの天ぷらも、そしていま聞いたポテトチップスのこと。そこまでやるのがプロですよ。最近ね、素材を選んだり、それを調理する理屈をわかってるのかなと感じることが多いですね。

中道 同感です。レストランの世界だと熟成肉流行りだけど、熟成って何のためにするの？て。最近では白身の魚まで熟成させたりする。天ぷらだと、ヘンなレアが流行りですかね。天ぷらは8分の火の通りがいい、みたいになってますよね。食べるほうも、職人までもそう思い込んでいる人がけっこう多いように感じます。海老の天ぷらははたして芯がレアでおいしいのか？野菜の天ぷらで8分の火の通りでパキパキしているのがうまいのか？と。

近藤 8分はいいけれど、そのあと余熱できちんと火を入れてあげないとね。結局、素材をわかっているかどうかなんです。素材に寄るとい

よりも、頼りきっている風潮ですね。地産地消というフレーズも安易に使いがちですが、ではその素材を本当に追究して使っているのかと。今日もね、別のところでナスを揚げました。長くて大きいナスだったから、厚く輪切りにしてじっくり揚げたら、どうしてもこんなに油を吸わないのとびつくりされました。ナスは油の温度を一定に保てば余計な油は吸わないんです。170〜180℃の間でも上下すれば油を吸って油っぽくなる。そういう理屈があるんですよ。

中道 たしかにナスは油を吸いやすい、だから僕は片面だけ焼くようにしています。そうか、焼く温度を一定に保てばまた別の調理アプローチができるかもしれないですね。こういう話を素材ごとにどんどんしたい。近藤さんの天ぷらで、僕はピーマンも原木シイタケも、とにかく感動しました。この素材がこうなるのか！と。近藤さんの技術力に心から敬意を払います。

近藤 私たちの商売は、素材があつてこそじゃないですか。私にとって北海道は豊穡な素材の宝庫。この土地に根をおろして道産食材をとことん突きつめている中道さんがうらやましいですよ。私は野菜を送ってもらっている北海道の農家さんを年に1回訪問するのが楽しみです、その時にモリエールに寄るのもとても楽しみです。天ぷらも年々進化しているしね(笑)。

(2017年4月、モリエールにて)

ジャンルは違えども、素材に関する関心度は近藤さんも中道さんも同じ。時に素材に触れ、香りをかぎながら、素材談義が盛りあがった。「なぜその素材を、そのように扱うのか」が話題のカギ。



近藤文夫さん

1947年、東京生まれ。東京・お茶の水「山の上ホテル」の「和食てんぷら山の上」から修業をはじめ、23歳で料理長に抜擢され20年以上にわたり勤めあげる。1991年、銀座に「てんぷら近藤」を開業。魚介類一辺倒だった江戸前天ぷらに野菜を取り入れた、天ぷら業界きっての風雲児。

中道 博シェフ

1951年、石川県金沢生まれ。幼少の頃から北海道で育つ。フランス修業を経て、1984年に札幌に「モリエール」を開店。常に努力を怠らず、前進を続ける情熱派。真狩村「マッカリーナ」、美瑛町「アスベルジュ」など、北海道に根ざした食のプロデュースも精力的に手がける。

モリエール

札幌市中央区宮ヶ丘2-1-1 ラファイエット宮ヶ丘1F ☎011-631-3155 営11:30〜14:00L.O.、17:30〜20:00L.O. 休水 円山公園駅◎徒歩10分 <http://sapporo-moliere.com/> ▶ランチは3600円〜、ディナー8000円〜。北海道の食材を満喫するMenu HOKKAIDOもあり。

てんぷら近藤

東京都中央区銀座5-5-13 坂口ビル9F ☎03-5568-0923 営12:00〜13:30L.O.、17:00〜20:30L.O. 休日 銀座駅◎徒歩3分 ▶昼は6500円〜、夜は1万1000円〜のコースのほか、おこのみもあり。

蝦夷前天ぷらを食べに

北海道のみなさんに
天ぷらのおいしさを
伝えます！



1 鮭と筋子の天ぷらは、揚げ手のテクニックが要。低温でゆっくりめに揚げ、鮭には火を入れるが、内側の筋子には熱が届かないタイミングで供する。2 北海道産たらこの天ぷらは、修業先「なだ万」の知る人ぞ知る名品。軽く火が入る程度の揚げ加減だが、生で食べるのとは違う。薄塩のたらこのうまみと、ほんのりとした甘みがたまらない。酒が進む天ぷら。3 鮭やたらこ、筋子は蝦夷前天ぷらのなかでも身近な素材。素材の味を生かす薄塩のもので。

本誌今号特集のテーマでもある「えぞまえ蝦夷前天ぷらは、実はこちら「たけうち」が発祥。主人の竹内収さんは札幌の「なだ万」で江戸前天ぷらの修業を積み、札幌市内に開業した。

「北海道は圧倒的に寿司文化のエリア。道産の素晴らしい素材を揚げて、おいしさを引きだそうという文化は残念ながら根づいていません。生で食べるよりも、実は天ぷらのほうが素材感が伝わることを知ってほしいんです」と竹内さん。東京では高価な道産食材を、地産地消ならではのリーズナブルなプライスで提供するのがポリシーだ。揚げ油は太白胡麻油と綿実油を7対3の割合で、色白な揚げりと、さっぱりとした口当たり。本人いわく「教えをばか正直に貫いている」という、なだ万で長年受け継がれているブレンドだ。

揚げるのも、サービスするのも切り盛りするのは竹内さん一人。カウンター9席の小体な店ながら、竹内さんの蝦夷前天ぷらにかける情熱があふれている。

天婦羅たけうち

札幌市中央区南1条西13丁目4-62 ベストール南大通B1F ☎011-887-8139 営業11:00～14:00、17:00～22:00 休 日・祝 西15丁目駅◎徒歩2分 ▶夜は松定食1900円～各種あり、ランチはワンコインの野菜天丼500円～。蝦夷前メニューは活あわびを含む蝦夷前天丼(4500円)、蝦夷前コース(6500円)。

蝦夷前天ぷらの発信はこの店から

天婦羅たけうち





1 初夏の醍醐味のひとつ、稚鮎。活けで油に投じ、あたかも泳いでいるような姿に揚げる。**2** アスパラガスやとうもろこしは道産。とうもろこしは盛夏には真っ白で甘みが強く、粒がしっかりとしたピュアホワイトを揚げる。アスパラガスは太いサイズを北海道全域から取り寄せる。他にも夏は積丹の甘くうまみが強いうにや、本州から仕入れる鰯がおすす。 **3** 変わり種から、牛ヒレうにのせ。塩、わさびとともに口に入ると、うにがソースのように変化。ヒレ肉をほんのり温かくレアに揚げ、うにをふんだんに。

揚げ場の打ちだし銅製のフーダの存在感が圧倒的。その奥の壁には、旬の食材の名前が、本日のお魚、本日のお野菜、変わり種とそれぞれ15品ずつほどずらりと掲げられている。

「おいしい天ぷらを召しあがっていただくために、道産の食材はもちろんですが、築地をはじめ全国から時季の最高の素材を仕入れるようにしています」と料理長の阿部篤さん。同店の開業から揚げ場をまかされ、14年間にわたり常連客の舌を満足させてきた。正統派の天ぷらと、牛サーロイン沢庵ゆば包み、丸十と黒ごま豆腐の手毬といった創意工夫に満ちた変わり揚げのいずれも人気がある。太白胡麻油と大豆白絞油を同割でブレンドして揚げ、軽くかつコクがあり、素材の持ち味を生かす天ぷらだ。

今後は洋の要素も取り入れた新境地を切り開くという阿部さん。これまでも力を入れてきたワインと天ぷらのマリージュだけでなく、より多くのお客に天ぷらのおいしさを伝えるために進化する。

てんぷら膳

札幌市中央区南5条西5丁目 ジャパンランドビル7F
☎011-522-2515 ☎17:00～23:30 (23:00L.O.)、
日・祝～23:00 (22:30L.O.) 休月 すすきの駅◎徒歩5分 <http://www.tempurazen.com/> ▶コース5000円～。



旬の食材を全国から集めて揚げる

てんぷら膳

食材の吟味が天ぷらの美味を導く

「あら木」の店主、荒木啓至さんの天ぷらに対する取り組みは、素材を探しぬくことから始まる。産地や生産者だけではない、いつどのタイミングで収穫され、その食材がどのように店に届き、揚げてお客に供することができるのか。これらの最高の流れをつくるため、生産者や仕入れ先とのコミュニケーションを大切にしている。

「たとえば、そら豆。朝まだ陽が明ける前の深夜2時に収穫し、そのまま直送してもらいます。このそら豆は一番おいしさを自分の中のため込んでいるので、驚くほど独特の青い香味が豊かです。お客様にこういったおいしさを伝えたいんです」と荒木さんはいう。

東京の「青山えさき」で日本料理も修業した荒木さんは、コースの組み方も独自。あん肝などの先付、季節のお椀にはじまり、10品ほどの天ぷらを揚げ、その間にも天ぷらを引き立てる酒肴的な小鉢をはさむ。トータルにすれば20品ほど。お酒とともにゆっくりと天ぷらを楽しむことができ、道外から訪れるリピーターも多い。



天ぷらあら木

札幌市中央区南7条西4丁目 延寿堂1F ☎011-552-5550 営業17:00～21:00 日・祝 すすきの駅◎徒歩5分 facebookあり ▶すべてのお客が一斉に食べはじめるスタイルで、1万2000円のコースのみの提供。カウンター9席、掘りごたつの個室1室あり。

素材の仕入れから
本気で心を込めてます！

子持ちしゃこは
極上珍味

1



2



全長20cmの
大ぶりがうまい

3



京まんじゅうナスは
ふくら

1 初夏一番のおすすめは、石狩や小樽産の子持ちしゃこ。ほんの10秒ほど揚げた天ぷらは、身がふるふると柔らかく、半熟の卵はとろとろ。あまりに上品な味はしゃこのイメージを大きく変えるはず。太香胡麻油 淡（業務用）2に対して、サラダ油1で合わせた油で揚げる。**2** しゃこは全長20cmのビッグサイズ。大きいほうが味がよく、とくに腹に子を持った雌が最高の美味。旬は4～6月中旬、11～12月の2回ある。**3** 盛夏には道産の京まんじゅうナスも揚げる。

洒落た道産グロサリーが人気の 「ノースファームストック」は ごま油使いもGOODです

北海道の糀と
純正胡麻ラー油の
出会い

こだわりは道産、
手づくりのぬくもり

全国のセレクトショップや百貨店、高級スーパーなどで引っぱりダコの道産グロサリー「ノースファームストック」。『北海道のおいしいものを蔵だしで』をコンセプトに、北海道の生産者から良質な食材を仕入れ、ドリンク、スープ、ジャム、ピクルス、ソース、スイーツなど100品以上の加工品を、すべてていねいに手づくりして販売しています。

岩見沢市にある工房併設の本店は、これらの商品がオーナーセレクトのセンス抜群の雑貨とともにディスプレイされた魅力的な空間。本店限定のヴィーガン焼き菓子などもあるので、ぜひ足をのばしてみてください！

人気の
ヴィーガンスイーツ
には太白胡麻油



新商品、北海道の「糀」シリーズの醤油こうじとニンニク生姜のアペタイザーは、太白胡麻油と純正胡麻ラー油が味の決め手（680円）。黒千石大豆やナッツも入り、ほんのり辛く、あふれるうまみ。魚介のサラダに添えれば、食欲をそそるランチに。ドレッシングから炒め物まで用途はいろいろ。



メイプルグラノーラバー（240円）はオーツ麦、アーモンド、クランベリーがぎっしり。気軽に食べるスイーツとしても、朝食にもおすすめ。

北海道産の素材を
おいしく食べてください



NORTH FARM STOCK

岩見沢市志文町 292-4 ☎0126-35-5251 営10:00～18:00（カフェ17:30L.O.）休無 JR志文駅◎徒歩20分 <http://www.northfarmstock.com/>（オンラインショップあり）▶オリジナルのフードやセレクトのいいセレクト雑貨が豊富。2Fにカフェもあり。



道産大豆と太香胡麻油が おいしい出会い

札幌はベーカリーの激戦区。「コロ
ン」は2012年の開店以来、北海道
産小麦を100%使用し、低温で長時
間ゆつくりと発酵をとったハード系パ
ンのおいしさを伝えてきました。グラ
ンドシエフは全国的に有名な「シニフ
イアン・シニフィエ」の志賀勝栄さん。
志賀さんのもとで修業した若手の職人、
高崎真哉さんが日夜おいしいパンを焼
いています。

高崎シェフの新作は「大豆味噌パン」。
十勝産の大豆と、その大豆を発酵させ
た味噌、そして太香胡麻油が、香ばし
く、うまみにあふれるハーモニーを醸
しだしています！

太香胡麻油と味噌、
大豆がおいしさを
醸します

ベーカリー注目店「コロ」の 道産小麦や大豆& ごま油、ねり胡麻の ボン・マリアージュ

カリッとした歯ざわりに反して、内側には
もったり感があり、やさしい歯切れ。これは
太香胡麻油のおかげ。香りが食欲もそそる。
6月いっぱい本店で販売決定。

姉妹店「ブラスリー コロン」の塚田宏幸
シェフが純ねり胡麻でパンに合うスプレッド
を提案！ きな粉を組み合わせることにより、
ごまと双方の味がさらに深く上品に。
6月から同店でも期間限定で提供スタート。

きな粉とねり胡麻で
上質なスプレッドが
誕生

・RECIPE・

家庭でもこのスプレッドが作れます

きな粉と白ごまのスプレッド

大豆50g 純ねり胡麻 白125g 無塩バター
100g きび砂糖100g ゲラントの塩1g

つくり方 ①大豆をコンベクションオーブン
180℃で15分焼く。冷ましてミルで挽いてきな
粉にする。②材料すべてを混ぜる。

●大豆を黒千石大豆、純ねり胡麻 白を黒にかえ
ると、「黒千石大豆と黒ごまのスプレッド」がで
きる。



日本人が
食べやすい
食事パンです

ブーランジェリー コロン
boulangerie coron 本店

札幌市中央区北2条東3丁目2-4 prod.23 1F
☎011-221-5566 ☎9:00～18:30 休 不定
バスセンター前駅◎徒歩4分 <http://coron-pan.com> (オンラインショップあり) ▶赤れんが
テラス店、丸井今井札幌店、パセオ店もあり。ブ
ラッスリーは丸井今井札幌本店大通館3階にある。



十勝若牛のコンビーフ(864円・税込/100g)は、純正胡麻ラー油の辛さがポイント。やみつきのほんのりした辛み。



ワインにビールにシャルキュトリー

「プティサレ」

純正胡麻ラー油を混ぜ込んだ**ピリ辛のコンビーフ**が今年のヒット商品になる予感!あとからあとからじんわりくる辛さがたまらない

ワインラムのメンチカツ(1900円)、シャルキュトリー盛り合わせ(3000円)、マールゴマアイスのデザート(900円)。カジュアルに肉のおいしさを堪能できる。

太白胡麻油でつくったバクチャーのフレーバーオイルがほんのり香り、ラムのメンチカツとよく合います



純ねり胡麻 白・黒のマールアイスと黒ごまのくずきりがフランボワーズのスープに浮かんでいます

魚介類は一切なし。道産肉限定、そして鴨以外はすべて四つ脚の肉というこだわりのシャルキュトリービストロ「プティサレ」。店内では寺田義晶シェフがくりだす肉料理に舌つづみを打ち、30品ものテリーヌやソーセージが並ぶショーケースではあれこれ迷って目移りします。肉の個性を引き立て、あとを引く味にするために太香胡麻油や純正胡麻ラー油も使われています!



ごま油はナッツオイル感覚です



プティサレ 札幌市中央区北2条西4丁目-1 赤れんがテラス1F ☎011-206-0281 営11:00~16:30L.O.、17:00~22:30(21:30L.O.) 休不定 さっぽろ駅◎徒歩2分 facebookあり ▶夏季は外のテラス席が大人気。シャルキュトリーは店頭で常時販売。

も全開です!

HOKKAIDO

肉職人が愛を込めて一頭買い

「ホルモン銀牙」



左上から時計回りに、味噌ダレ味のフワブル(550円)、霜降りカイノミ(950円)、兎(1000円)、夏鹿タン(500円)、夏鹿(650円)。淡泊ながらコクがある兎は、太香胡麻油のさっぱりとした塩ダレで。肉はすべてオーダー後に切りだし、調味料とともにみみ合わせてから提供する。



おいしい肉、ホルモンは七輪で炭火焼き



興味のある部位をぜひどうぞ!

ホルモン銀牙 札幌市中央区南4条西2丁目 セントラルS4ビル8F ☎011-207-2917 営17:00~24:00L.O. 休月 すすきの駅◎徒歩3分 <http://ginga.c.ooco.jp/> ▶肉は約40品で450円~1200円、赤身もホルモン系も充実。



ホルモンも正肉も奥深い肉の世界
ふつうの焼き肉店とは一線を画す「ホルモン銀牙」。北の肉のおいしさをコンセプトに、すべて北海道各地の生産者から直接1頭買いし、各部位の肉から新鮮なホルモンまで、40品以上のメニューが登場します。豚、牛はもちろんのこと、鹿、兎、希少なサフォーク羊、鴨、そして冬の解禁期には熊まで!ほとんどが未体験の肉や部位のワンダーランドで、通なお客が夜な夜な訪れます。

赤身肉を味わうための「ラー油ごはん」登場



締めのごはんでなく、ぜひ赤身肉のおともに。純正胡麻ラー油の香味と辛みが、驚くほどよく合う!





吹き抜けで広々。ドリップコーヒーを楽しめる「CAFE KANICHI 寛一」、地元の新鮮野菜や一頭買いしほろ牛の料理が名物の「にじいろ食堂」、特産品を販売する「PIA 21 SHOP」がある。

しほろ牛やジャガイモを おいしく頬ばろう！ 「道の駅ピア21しほろ」

生産者と距離が近い
できたてホヤホヤの道の駅

4月25日、十勝・士幌町の顔ともなる道の駅「ピア21しほろ」がオープンしました。運営を担うのは地元農家の堀田隆一さんで、若いスタッフが集まり、士幌町の物産を元気にアピールしています。

士幌町の名産品は、ジャガイモやしほろ牛。他にも産直の野菜をふんだんに使い、カフェや食堂でオリジナルフードをたくさん提供しています。ジャガイモをオリジナルの製法で成形したフライドポテトや、しほろ牛のバラ肉を使ったカレー棒（北海道のソウルフード）、開拓者を彷彿とさせるシャベル形の鉄板にのったハンバーグなど、ドライブの合間の憩いになる遊び心あるメニュー満載です。

肉が大好き!! 道産肉

MADE IN



ピリ辛ラー油の
やみつき味！



ジャガイモが
とろける～



しほろ牛一頭買い
ジューシーハンバーグ



アジアンテイストに
パクチー盛り盛り

堀田さんの
農園から直送の
パクチーです



自家製のしほろ牛カレー
棒(500円)は、200gの
ラージサイズ！



道の駅ピア21しほろ
PIA21 SHIHORO

上右／士幌スタイルフライドポテト(380円)は、ふんわり、とろけるテクスチャー。太香胡麻油をブレンドした揚げ油がジャガイモのおいしさを引きだす。上左／純正胡麻ラー油でつくる、名物のラー油おにぎり(150円)。下右／パクチー丼定食(880円)も人気。下左／しほろ牛の剣先ハンバーグ(1350円)はシャベルの鉄板で。

道の駅ピア21しほろ

河東郡士幌町字士幌西2線134-1 ☎01564-5-3940 営
9:00～18:00(12～3月は～17:00) 休 無(12～3月は
月休) 国道241号線沿い <http://shihoroinfo.com/road-station> ▶にじいろ食堂は営11:00～15:00 休 月

フードメニューに
使われている
純正胡麻ラー油も
ショップで販売中！



青山則靖さん

札幌在住のフードプロデューサー。
「Kitchen Support 青」主宰。親
しみのあるキャラで幅広く活躍中。
<http://supportao.exblog.jp/>



北海道の人気
フードプロデューサー！
青ちゃんの

おいしい 北海道レシピ

道産素材や北海道のおいしいレシピに誰よりも敏感な
フードプロデューサーの青山則靖さんが登場！
いまが旬の家庭で楽しめるレシピをご紹介します。

野菜のおいしさ
ごま油が引き立てます



実は相性が
とてもよいのです



ラー油が
味のポイント!



いつものザンギに
香りをプラス

じゃがたらナムル

材料(3人分) ジャガイモ(メークイン)1個 タラコ
1/2腹 太白胡麻油大さじ1 バゲット適量 パセリ
適宜

作り方 ①ジャガイモの皮をむいてせん切りにし、
水にさらす。②お湯を沸かして塩(分量外)を入れ、
①を入れる。再度沸騰したらお湯を切る。③タラコを
ほぐし、太白胡麻油でのばす。④②を③で和える。バ
ゲットにのせ、パセリのみじん切りをふる。



2色のおり胡麻が
ソースがかり

大人のごまパフェ

材料(1人分) グラノーラ、ドライランベリー各適量
ゆで小豆30g バニラ・チョコレートアイスクリーム各
適量 純ねり胡麻 白・黒ソフトパウチ各大さじ1 ラ
ズベリー、ミント適量

作り方 ①グラスにグラノーラ、ドライランベリー、
ゆで小豆を入れ、アイスクリームを入れる。②純ねり胡
麻 白・黒ソフトパウチをかけ、ラズベリー、ミントを飾る。
お好みでラム酒をかけても。

軟骨揚げピリ辛味

材料(4人分) 鶏ヒザ軟骨150g A[太白胡麻油、
淡口醤油、酒各大さじ1] 片栗粉、薄力粉各大さ
じ2 揚げ油(ザンギと同じ)適量 純正胡麻ラー
油大さじ1

作り方 ①軟骨をAに10分
以上漬ける。②①に片栗粉、
薄力粉を順に加えてよく混ぜる
(漬け込み調味料もそのまま)。
③揚げ油を180℃に熱し、②
を入れる。はじめ2分は触らず
に揚げ、ほぐしてさらに約1分
揚げる。④熱々をボウルに入れ、
純正胡麻ラー油をまぶす。



ほんのりごま香るザンギ

材料(3人分) 鶏モモ肉1枚 A[太香胡麻油 濃口、
醤油、酒、みりん各大さじ1 ニンニク、ショウガすり
おろし各1かけ分] 片栗粉、薄力粉各大さじ3 揚げ
油(太白胡麻油+太香胡麻油 濃口) 適量

作り方 ①鶏肉を3~4等分に切り、Aに10分以
上漬ける。②①に片栗粉、薄力粉を順に加えてよく
混ぜる(漬け込み調味料もそのまま)。③揚げ油を
160℃に熱し、②を入れてははじめ3分は箸などで触ら
ずに揚げ、裏返してさらに約2分揚げる。④油から取
りだし、2分ほどおいて余熱で火を通す。❖揚げ油は
太白胡麻油に対して2割程度の太香胡麻油 濃口が
おすすめ。焙煎系ごま油を入れると、香りがよく、油
のもちもよくなる。

札幌では
シメパフェが
大流行中!

ベジタブル簡単BBQ

材料 A[トウモロコシ1本 醤油、太香胡麻油 濃口
各大さじ1] B[アスパラガス4本 味噌大さじ3
太香胡麻油大さじ1] C[トマト2個 太白胡麻油
大さじ1 スライスチーズ2枚]

作り方 ①トウモロコシは縦半分、さらに4等分に
する。アスパラガスは根元の皮をむき、半分に切る。
トマトはヘタをくりぬいて輪
切りにする。②A、Bの調味
料とごま油をそれぞれ合わせ
る。③ホットプレート(もし
くはフライパン)を熱し、①
の野菜を焼き目がつくまで
両面焼き、トウモロコシ、ア
スパラガスにそれぞれ②を
ぬる。トマトは太白胡麻油を
ぬり、スライスチーズをちぎ
ってのせる。



スイーツ、パン、調味料etc.

私たち職人が
情熱を込めて
つくっています



「パールモンドール二十四軒店」 老舗洋菓子店のやさしさあふれる味わい

左から／カットチョコバターロール(400円)、先代考案のクリームパフ(260円)。ショコラサブレ(ビター、ミルク、ホワイト各250円)はチョコの軽い口当たりのハーモニー。渾身の力作、バニラシフォン(900円)。どれも保湿や口溶けのために生地やチョコレートに太白胡麻油が使われている。



札幌市西区二十四軒1条4丁目6-7 ☎011-643-4811
営9:30～19:00 休無 二十四軒駅◎すぐ
<http://www.pearlmondore24.com/> ▶お取り寄せ可(フリーダイヤル0120-43-4811)



昭和48年の開店以来、スポンジやクッキー生地、バタークリームといったひとつひとつのパーツを日々心を込めていねいにつくり、食べる人たちの心をとらえてきた名店。飾らずシンプルで美味、スイーツの原点ここにあり。

「新谷」 富良野名物のチーズケーキに続く、新商品登場!

ラベンダーの町、富良野でも超有名な老舗和洋菓子店。北海道スイーツランキングでトップに入るチーズケーキをはじめ、お土産菓子が盛りだくさん。新作の純ねり胡麻黒と竹炭でつくる“真っ黒フィナンシェ”も今夏新登場。

SHINYA

富良野市朝日町4-7 ☎0120-866411 営9:00～19:00
休不定 富良野駅◎徒歩10分 <http://yukidoke.co.jp/>
(オンラインショップあり)



おいしい
アイデアがどんどん
あふれてきます



ふらのバターカステラ(900円・税込)は富良野産のバター、牛乳、小麦粉と太白胡麻油でふくらと。新発売になるフィナンシェは真っ黒!



「benbeya」

焼きドーナツの生地には太白胡麻油を入れてしっとり。丸型ドーナツ(プレーン、ショコラ入り87円)、ハートドーナツ(プレーン、ショコラ各54円)。

札幌市手稲区星置3条9丁目10-7 ☎0120-77-3310 営10:00～19:00 休無 ほしみ駅◎徒歩12分 <http://www.benbeya.jp/> ▶札幌丸井今井店もあり。お取り寄せ可。



ワクワク感いっぱいのおやつスイーツ

ケーキから焼き菓子、ギフト、アイス、クリームコーナー、カフェのデザート…と、ほしいスイーツが何でもある楽しい品揃えの店内。夏シーズンは外の白樺テラスで憩いの時を。



焼きドーナツに
太白胡麻油は
マストです

ドーナツも入ったアソートセット、エマちゃんのおやつは5種入り562円(税込)～。



「石屋製菓」チョコレートづくりのノウハウを結集したボンボンショコラ



ごまのおいしさが
押し寄せる
ショコラです



札幌市西区宮の沢2条2丁目11-36 白い恋人パーク ショップ・ピカデリー ☎011-666-1481 営9:00～19:00 休無 宮の沢駅◎徒歩7分 <http://www.shiroikoibitopark.jp/> ▶i-chocolatは札幌大通西4ビル、さっぽろ東急百貨店の店舗でも販売。

「白い恋人」で有名な石屋製菓が自信を込めて展開する高級チョコレートシリーズ「i-chocolat(アイ・ショコラ)」。17種類あるボンボンショコラのうち、和のフレーバーを意識した「胡麻」は、味わいも食感も複雑で楽しい一品。札幌市内の一部直営店で販売中。



i-chocolat 胡麻(250円)はミルク&ホワイトチョコレート、黒ねり胡麻のガナッシュの2層仕立て。金ごまやカラメルキャンディチップのアクセント。

「茶ぱん」 あこ天然酵母と太白胡麻油でていねいにつくる生地



左から／塩昆布と雑穀パン(200円)。一番人気の豆塩バタ(240円)は鹿の子黒豆たっぷり。和ホットサンド 道産さけ(200円)は秋鮭フライを醤油テイストで。くるみとオレンジのパン(270円)は爽やかなピールとクルミがぎゅうぎゅう。



しっとりとした
おいしさが
長持ちします



毎日45品くらい焼きあげるパンのうち、デニッシュ以外の生地すべてに太白胡麻油を使用。あこ天然酵母で一晩かけてゆっくりと発酵させ、太白胡麻油の保湿効果で翌日でもしっとり、おいしさ長持ち。大きめサイズでずっしりと重いボリューム感が人気。

札幌市手稲区前田12-10-17-1 ☎011-699-5379 営7:30～17:00(売り切れ次第終了)
休月・火 手稲駅◎車10分 <http://chapan.exblog.jp/>

「ダッズ・ベイク」 アメリカンテイストな地元密着人気ベーカリー



札幌市北区篠路1条9-1-6 ☎011-557-3835 営9:00～19:00(土・日・祝8:00～18:00、売り切れ次第終了) 休月(祝日の場合は翌火休) 篠路駅◎10分

左から／ベーグル コーヒー(190円)、クランベリーホワイトチョコ(180円)。平日限定で日替り2種類ずつ販売。ちびっこロール(くるみレーズン、チョコ各70円)は卵・乳製品を使用しないアレルギー対応パンでもスイーツでおいしいものをと開発。冷蔵のミルクフランス(180円)は太白胡麻油を生地に入れることによりずっと歯切れのいい食感に。

店内には60種類近くのバゲットからスイーツ系のパン、そうざいパンがぎっしり。そのどれもが素材の組み合わせや味のアクセントのつけ方などにセンスが光る。太白胡麻油もヘルシーな油脂として愛用中。

「ベル食品」 手軽に北海道のソウルフードのテイストを



食べあきしないやきにくたれ(標準小売価格255円)。肉はそのまま焼き、タレにつけながら食べるのが北海道流。香ばしくすっきりとしてキレがよく、ファン多し。中辛味。

北海道民にとって、タレ調味料といえば成吉思汁のたれでおなじみのベル食品。不動のナンバーワン人気を誇る理由は、パンチがあり、かつ食べ飽きないおいしさにある。ロングセラーの看板商品のひとつは、やきにくたれ。一家に1本といわれるこのタレで焼肉のつけだれから炒め物までできる。札幌発祥のラーメンサラダはごまだれが王道。



ラーメンサラダ焙煎ごまだれ(標準小売価格250円)。好みの具で自由にアレンジしよう。濃度とろ〜りで麺にからみやすい。

☎011-613-0001 http://www.soupcurry.jp/b_shop/ (オンラインショップあり)

「AEI INTER WORLD」

北海道にはおいしい食材がたくさんあります!



☎011-232-1357 <http://oishijikan.net/new/> (オンラインショップあり)



北海道産たまねぎと太白胡麻油のドレッシング(734円・税込)。玉ねぎたっぷりの濃厚テクスチャーなので、ハンバーグなどのタレにもOK。

北海道キッチンシリーズが人気です

北海道産食材のおいしさを生かしたソースやドレッシング、コンフィチュールなどを「北海道キッチン」ブランドで発信。自社開発のこだわりが自慢。

黒大豆(北海道産)、黒ゴマのコンフィチュール(734円・税込)。黒大豆と黒ごまを合わせた黒尽くしのヘルシーなマリアーヂュ。



ごま油のおかげ!

毎日食べたい、 やみつきごはん



賛否両論

東京都渋谷区恵比寿2-14-4 太田ビル1F

☎03-3440-5572

http://www.sanpi-ryoron.com/

“ほうじ茶推し”の和カフェ「寄り道」が広尾にオープン。そうざいや弁当が人気の「賛否両論 THE DELI」も広尾本店、恵比寿三越店、渋谷東急百貨店フードショー店、新宿伊勢丹店に続き、5月に横浜そごう店が開店。

じゃがいもと黒ごまの風味は相性◎

黒ごまじゃが揚げまんじゅう

材料:6人分 じゃがいも3個 A[卵1/2個 薄力粉大さじ2 純ねり胡麻 黒ソフトパウチ大さじ2 砂糖小さじ1 塩小さじ1/2] 上新粉適量 太白胡麻油適量 塩、すだち適量



- ① じゃがいもは皮をむいて適当な大きさに切り、柔らかくなるまで塩ゆでする。お湯を切り、空煎りして水分を飛ばす。
- ② ①をポテトマッシャーでつぶし、Aを加えて混ぜる。
- ③ 一口大に丸め、上新粉をまぶす。170℃に熱した太白胡麻油で3～4分揚げる。
- ④ 塩、すだちを添えて供する。

太白胡麻油が乳化してとろんとした口当たりに

メロンと大葉のすりながし

材料:4人分 メロン1/2個 大葉10枚 太白胡麻油大さじ2 はちみつ大さじ1

- ① メロンは皮をむいて種を取りのぞき、適当な大きさに切る。大葉はざく切りにする。
- ② ミキサーに①、太白胡麻油、はちみつを入れ、なめらかになるまで回す。

笠原将弘 賛否両論 連載②

先号からスタートしたこの連載、笠原将弘さんの簡単につくれておいしいレシピが大人気です。北海道大特集の今号は、夏の道産食材とごま油やねり胡麻でつくる“やみつき味”のごはんをご紹介します!

純正胡麻ラー油の香りとほんのりピリ辛味

するめいかと焼きなすピリ辛和え

材料:4人分 するめいか1杯 酒大さじ1 なす2本 A[醤油、みりん各大さじ1 純正胡麻ラー油、しょうがのすりおろし各小さじ1] みょうが1本

- ① するめいかは内臓や軟骨を抜いて掃除し、一口大に切る。フライパンで半生くらいに酒炒りする。
- ② なすは直火で焼き、皮をむいて手で食べやすく裂く。
- ③ ①と②をAで和え、みょうがの小口切りを添える。

夏の香りがあふれるシンプル焼き飯

とうもろこしとアスパラの焼き飯

材料:3人分 とうもろこし1本 アスパラガス2本 太白胡麻油大さじ2 ごはん大盛り3膳 塩小さじ1/2 黒こしょう少々

- ① とうもろこしは包丁で実をこそげ取る。アスパラガスは根元を切り落として小口切りにする。
- ② フライパンに太白胡麻油を入れて熱し、①を中火で炒める。火が通ったら、ごはんを加えてほぐしながら炒め、塩をする。
- ③ 盛りつけて黒こしょうをふる。



やみつきの一言 ②

夏こそ、ごま油とラー油で
食欲、スタミナ増進



黒ごまじゃが
揚げまんじゅう



するめいかと焼きなすピリ辛和え



メロンと大葉のすりながし



とうもろこしと
アスパラの焼き飯





THANK YOU

ごま油ができること。
北海道のおいしさを支えたい





パールモンドール二十四軒店



NORTH FARM STOCK



ダッズ・ベイク



Kitchen Support 青



道の駅 ピア21しほろ



マガーリ



ホルモン銀牙

PRESENT

「北海道大特集」スペシャル 読者計21名様に、本誌掲載の美味をプレゼントします！

北海道にはおいしいモノがたくさん。大特集でご紹介した人気店の商品7セットを抽選で各3名、計21名様にプレゼントします！ 下記の応募方法にしたがってご応募ください。

1 プティサレの

シャルキュトリー詰め合わせ
(十勝若牛のコンビーフ入り)



2 ノースファームストックの

醤油こうじとニンニク生姜のアペタイザー&
メイプルグラノーラバー



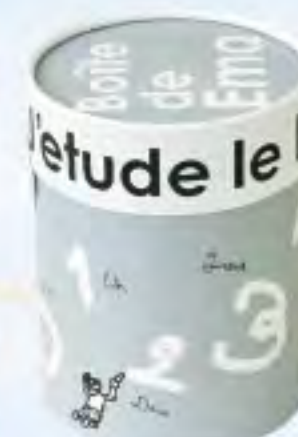
4

パールモンドール二十四軒店の
ショコラサブレ6個入り



5 benbeyaの

エマちゃんのおやつ
15個入り



3

新谷の
ふらのバターカステラ



6

AEI INTER WORLDの
北海道産たまねぎと
太白胡麻油のドレッシング



7

ベル食品の
食べあきしないやきにくたれ&
ラーメンサラダ焙煎ごまだれ



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、ご希望のプレゼント番号を明記の上、下記までお送りください。本誌へのご感想、マルホン胡麻油商品の使い方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124号プレゼント」係
応募締切：2017年7月14日(金) 当日消印有効