

ごま油の四季



冬の号

126

2017 Winter
The Seasons of Sesame Oil by TAKEMOTO OIL & FAT CO., LTD.



特集◎

抱き合う カカオとセサミ

たねや クラブハリエ 八日市の杜
シンフラ

ミクソロジーエクスペリエンス

六雁

アテスウェイ

ビゴの店

パティシエ エス コヤマ

ラボンヌターブル

マツシマ

加加阿 365

パレド オール

コンチェ

連載◎

天ぷらを食べに

やまなか

毎日食べたい、やみつぎごはん

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びります。

◎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。

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



「八日市の杜」シェフの小野林 範さんはWPTC世界大会のチョコレート
ピース部門優勝をはじめ、チョコ
レートコンクール受賞歴
多数の実力者。

クラブハリエ「八日市の杜」で カカオの魅力に出逢う

1

SABLÉ & DESSERT

melting chocolate and sesame

カカオサンド 胡麻

ごまとナッツのブラリネガナッシュをサブレでサンド

recipe 材料：6枚分 ブラリネセザム [金ごま100g ヘーゼルナッツ、アーモンド各50g グラニュー糖150g 塩0.5g] クレームセザム [ブラリネセザム(上記)、純ねり胡麻 白ソフトパウチ、ミルクチョコレート(カカオ分38%) 各200g SOSAマルトセック48g] コーティング [ミルクチョコレート(カカオ分32%)適量] サブレカカオ [無塩バター225g グラニュー糖36g トレハロース60g 塩2g 全卵41g バニラビーンズ4g 薄力粉306g アーモンドパウダー70g ベーキングパウダー70g カカオニブ20g]

- ① ブラリネセザムの材料をキャラメリゼしてからペースト状にする。
- ② クレームセザムの材料でガナッシュをつくらせて厚さ3mmに固め、長径10cmのカカオ形にぬく。ミルクチョコレートでコーティングする。
- ③ サブレカカオの生地をカカオニブを入れてつくり、②と同じ形・厚さに成形する。グラニュー糖(分量外)をまぶし、160℃のオーブンで25分焼く。
- ④ サブレ2枚でクリームセザムをサンドする。



同じくスーシェフの横畠正一さんはジャパン・ベルコラーデ・アワード優勝などの受賞歴。

あのバームクーヘンで有名な「クラブハリエ」の本拠地、滋賀県にある「八日市の杜」は地元密着で愛されるお店。同店で魅力的なスイーツを生み出すシェフの小野林範さん、スーシェフの横畠正一さんがカカオとごまを融合させた新作を初お披露目です。

小野林シェフはカカオの実を形どったカカオニブ入りのサブレで、ごまとナッツでつくった香り高いブラリネのガナッシュをサンド。ガナッシュの厚みがたっぷり、チョコレート好きにはたまらない焼き菓子ができました。

一方の横畠スーシェフは、できたてデザートをコースで提供する「シェフズカウンター」の冬の一品として、ごまのブラリネベースの濃厚なチョコレートアイスクリームと白ごまブランマンジェや栗のスープに、上品な酸味が冴える柚子のエスプーマを組み合わせてみました。この2品、それぞれ期間限定で販売提供が決定。おいしさをお楽しみいただけます。



ごまごま 黒ごまチュイルの下にはサプライズなおいしさが

recipe 材料：6人分 白ごまブランマンジェ【生クリーム（乳脂肪分35%）100g 牛乳35g グラニュー糖13g もどしたゼラチン10g 純ねり胡麻 白ソフトパウチ15g 太香胡麻油2g】 プラリネごま【グラニュー糖100g 白ごま200g 太香胡麻油30g】 プラリネチョコアイス【卵黄100g グラニュー糖70g 牛乳375g ブラックチョコレート（カカオ分70%）33g ミルクチョコレート（カカオ分46%）67g プラリネごま（上記）100g 安定剤2.5g 生クリーム125g】 和栗スープ【和栗ペースト36g 牛乳54g 生クリーム6g ラム酒2g】 ごまチュイル【卵白33g グラニュー糖50g トレハロース15g 薄力粉13g 無塩バター18g 黒ごま80g】 エスプーマ柚子【柚子果汁68g 水132g グラニュー糖42g SOSAエスプーマCOLD（増粘剤）10g】 柚子の皮、ゲランドの塩各適量

① ブランマンジェは生クリームと牛乳、グラニュー糖を加熱し、ゼラチン、純ねり胡麻 白ソフトパウチ、太香胡麻油を加えて冷やし固める。② プラリネごまのグラニュー糖を浅めにキャラメリゼし、白ごまをからめて固める。太香胡麻油とともにペースト状にする。③ アイスクリームの卵黄とグラニュー糖、牛乳でアングレーズを炊き、2種類のチョコレートに加えて乳化させ、プラリネごま、安定剤を加える。1日おいてから生クリームを加え、パコジェットの入容器に入れて凍結・粉碎する。④ スープの和栗ペースト、牛乳、生クリームを沸かし、ラム酒を加える。⑤ チュイルの材料で生地をつくってめき型で円形にし、160℃のオーブンで10分焼く。⑥ エスプーマの材料を沸騰させて冷まし、サイフォンに入れる。⑦ 器に白ごまブランマンジェ、プラリネチョコアイスの順に入れ、和栗のスープを流す。まわりにエスプーマ柚子を絞り、上にごまチュイルのをせ、柚子の皮と塩をふる。



たねや クラブハリエ 八日市の杜
滋賀県東近江市八日市緑町38-15 ☎
0748-22-7777 ☎ 9:00～18:00、
カフェ10:00～18:00(17:00L.O.)
📍 無 clubharie.jp ▶ たねや、クラブ
ハリエの商品をどちらも販売する地域密
着店舗。「シェフズカウンター」(要予約)
の横畠スーシェフコースでは、12月から
期間限定で「ごまごま」が登場予定。「カ
カオサンド 胡麻」は1月24日～2月14
日、阪急うめだ本店のバレンタイン催事
場クラブハリエで限定販売。

パルフェ・カカオ・エ・セザム

パフェグラスの中は“縦の世界”。上から下へと食べ進み、アイスクリームからカカオのジュレやフルーツを経て、最後に到達するのがボトムのごまブラリネのソース。奥ゆかしくもリッチなセサミの余韻が長く続きます。

recipe 材料：10人分

ごまブラリネのソース（多めの分量）

① 皮つきアーモンド200gをグラニュー糖132gと水少量でキャラメリゼしてペースト状にし、純ねり胡麻 白ソフトパウチ200gと混ぜる。② 太香胡麻油適量を加えて濃度を調整する。

ごまのパンナコッタ（10人分）

① 生クリーム400gと牛乳100g、グラニュー糖24gを沸かしてもどしたゼラチン6gを溶かし、ごまブラリネのソース（上記）60gを加える。漉して冷やす。

ジュレ・ミルティーユ・カシス（10人分）

① 水100gとグラニュー糖25gを沸かし、ブルーベリーピューレ50g、カシスピュレ30g、ブドウジュース50g、もどしたゼラチン4gを加えて漉し、冷やす。

ドライイチジクの赤ワインコンポート（30人分）

① 赤ワイン300g、バニラビーンズ1本、八角1個、シナモン¼本、オレンジ果皮¼個分を半量まで煮詰めて漉し、グラニュー糖30g、きざんだセミドライイチジク100gを軽く煮る。1日おく。

ジュレ・カカオ（10人分）

① 水440gを沸かして火をとめ、カカオニブ30gを入れてフタをして10分抽出する。グラニュー糖40g、もどしたゼラチン8gを加え、漉して冷やす。

フルーツのマリネ

① イチジク、洋梨、巨峰、ブルーベリー、グロゼイユを食べやすく用意し、使う直前に太香胡麻油少量をからめる。

グラニテ・ミルティーユ・カシス

① ジュレ・ミルティーユ・カシス（上記）を同様につくって冷凍し、フォークでかきだす。

白ごまのアイスクリーム（20人分）

① コンデンスミルクを入れて炊いたアングレーズ900gをアイスクリームマシンにかけ、純ねり胡麻 白ソフトパウチ80g、白いりごま30gを加える。

イチジクのバニラアイスクリーム（20人分）

① コンデンスミルクを入れて炊いたアングレーズ1000gをアイスクリームマシンにかけ、イチジク5個分の赤い部分をつぶして加える。

チョコレートアイスクリーム（20人分）

① アングレーズ900gを炊いてブラックチョコレート（カカオ分66%）135gを加える。生クリーム適量で濃度を調整し、アイスクリームマシンにかける。

カダイフ

① カダイフに太香胡麻油をまぶして170℃で12分焼く。

飾り用チョコレート

① テンパリングしたブラックチョコレートをコルネで細くプレート状に絞る。白いりごまとカカオニブをふる。

仕上げ

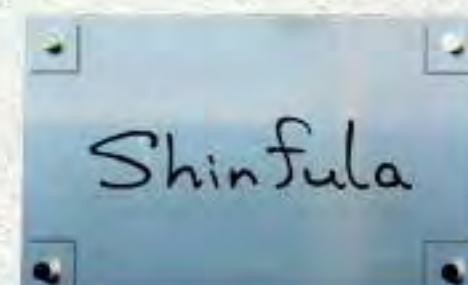
① グラスにごまブラリネのソース、ごまのパンナコッタを順に流してそれぞれ冷やし固める。② ジュレ・ミルティーユ・カシス、イチジクと赤ワインのコンポート、ジュレ・カカオ、フルーツのマリネを順にのせる。③ グラニテ、3種類のアイスクリームを盛りつけ、カダイフ、チョコレートを飾る。



カカオのジュレからフルーツを取りだして口にとると、表面をコーティングした太香胡麻油が時折ほわりと香る。この香りがカカオと折り重なりあい大人のフレーバーに。



レストラン「NARISAWA」でシェフ・パティシエを務めていた中野慎太郎シェフは、デザート発想が得意。



シンフラ

埼玉県志木市幸町3-4-50 ☎048-485-9841 営11:00～19:00 月・不定 <http://www.shinfula.com/> ▶ごまを使ったプティガトーも要チェック。



2

PARFAIT
stylish

カカオと セサミが抱擁・・・ 大人の「パフェ」

日本全国パフェが大流行中。秋冬シーズンにはこんな大人の雰囲気なパフェはいかが。「シンフラ」の中野シェフの全レシピつき、カカオとセサミがグラスの中でとろけあう美味をお届けします。

セサミオイルで 「ミクソロジー・カクテル」を

最近カクテルの世界でよく耳にする“ミクソロジー”。混ぜるテクニックを追究し、新たなカクテルを生みだそうとする潮流です。カクテルにチョコレート!? ごま油!? と思うかもしれませんが、今宵見事にグラスの中で融合しました。「カクテルではレアな組み合わせですが、太香胡麻油の香りを何度もかぎ、澄んだ香ばしいフレーバーに惹かれました。実は火入れしておいしくなるフルーツとも相性抜群です」と「ミクソロジー」の南雲主于三さん。香り高いカクテルをぜひ。

パンダナス ホワイトチョコレート セサミオイルのカクテル

甘さと香ばしさが追いかけてくるエキゾチックフレーバー

recipe 材料：1杯分 ホワイトチョコレートのガナッシュ 30g 生クリーム(乳脂肪分35～38%) 30ml パンダン・ラム 30ml 太香胡麻油 3ml カカオニブ、ホワイトチョコレート適量 *パンダン・ラム：ホワイトラムとパンダナスリーフを真空にして65℃で加熱し、香りを抽出したもの。パンダナスリーフはアジアで食材として使われる、独特の甘い香りの生葉。

● ホワイトチョコレートのガナッシュと生クリームをハンドブレンダーで乳化させ、パンダン・ラム、太香胡麻油とともにシェーカーでシェイクし、ストレーナーを通してグラスに注ぐ。カカオニブ、削ったホワイトチョコレートを添える。



パンダナスリーフの甘い香りが追いかける

カカオニブを噛むと大人のビター感

太香胡麻油は6種の胡麻油に

COCKTAIL
mixology

ベイクドバナナラム チョコレート セサミオイルのカクテル

チョコレートと太香胡麻油をつなぐバナナフレーバー

recipe 材料：1杯分 ブラックチョコレートのガナッシュ 30g ベイクドバナナラム 30ml 生クリーム(乳脂肪分35～38%) 30ml 太香胡麻油 3ml カシスパウダー、トンカ豆、ナツメグ適量 *カカオ分が高いチョコレートのガナッシュを使うと、カクテルは温度が低いとため乳化しにくいので注意を。*ベイクドバナナラムは皮ごと蒸し焼きしたバナナを果汁ごとバランタイン8年に漬け込み、遠心分離でにがりをとったもの。

● ブラックチョコレートのガナッシュ、ベイクドバナナラム、生クリーム、太香胡麻油をハンドブレンダーでしっかり乳化させる。グラスに注ぎ、カシスパウダー、砕いたトンカ豆を添え、ナツメグを削る。



日本のミクソロジーの先駆け、南雲主于三さんのバーは都内に5店。

ミクソロジーエクスペリエンス
東京都港区六本木6-2-35
ハマ六本木ビル4F
☎ 03-6804-2126 営
18:00～翌2:00 休 日・祝
<http://r.goope.jp/spirits-sharing/> ▶ミクソロジーを追究したオリジナルのカクテルが豊富。ご紹介したカクテル2種もリクエストOK。





六雁の秋山能久料理長は他ジャンルの料理人からも注目される存在。

カカオがこんなに合うなんて

「六雁」の イノベーティブな和の融合

和の甘味にカカオとセサミ。

カカオの苦みやごまの香ばしさは、あんことも合うのです。

六雁の秋山能久さんが新しい和スイーツのおいしさを教えてくださいました。



チョコ玉

食後に供される定番の一口甘味は、いわば“あんこトリュフ”。
白ねり胡麻を練り合わせたこしあんの中には、生チョコと松の実。
表面はチョコレートでコーティングし、
白、黒のすりごまをまぶして味の変化を狙う。



純ねり胡麻 白ソフトパウチをこしあん
と練り合わせると、しっとり、なめら
かなテクスチャーのあんこに。ほんのり
とごまが香り、チョコレートとともに余
韻が長く続く。

recipe 硬めのこしあんと純ねり胡麻 白ソフトパウチを5
対1の割合で混ぜ合わせる。これを一口大に丸め、中には小
さく角切りにした生チョコと松の実1粒を入れる。表面をチ
ョコレートでコーティングし、白、黒のすりごまをそれぞれま
ぶす、もしくは金箔をあしらって仕上げる。

チョコレートは甘みがあったり、
苦みがあったり、食感でいえばな
めらかだったり、カカオニブのよ
うにコリッとした食感があったり、
多くの表情を持っています。ごま
も香ばしさの中にうまみや複雑な
味わいを秘めた、魅力あふれる素
材です。実はこれらふたつの素材
を一緒に使うのは、私にとって初
の試みでしたが、カカオがあるか
らこそよりおいしく、ごまがある
からこそさらにおいしい3品が仕
上がりました。カカオは料理にも
使えそうですし、べっ甲あんにカ
カオとごま油を入れたりしてもお
もしろいんじゃないか…と可能性
を探っています。料理人に大切な
のは、いつも自由な気持ちで素材
と向き合い、その素材をこうした
い、という強い思いを抱くこと。
カカオとごまには今おおいに興味
をそそられています。



4

WASHOKU

Japanese ingredients

いちごぜんざい カカオニブをふって

揚げれんこん餅と軽く煮た半生のいちごが入ったぜんざいは、甘み、酸味、ごま油のうまみが複雑に織りなす、食べ飽きのしない味わい。そこにカカオニブをふりかけると、味が驚きの一変。フルーティな苦みがさらに複雑味を醸し出す。

recipe 具のれんこん餅は、れんこんをすりおろして塩で味を調えて小さく丸くとり、太白胡麻油6対太香胡麻油4でブレンドした油で揚げたもの。粒あんを水でのばして炊き、イチゴを加えて5分ほど火を入れる。ぜんざいとれんこん餅を盛りつけ、カカオニブをふる。

ベリーとカカオの 白和え最中

炙りたてパリパリの最中の皮に、カカオニブの白和えを詰めて。フランボワーズ、ブルーベリー、そしてアクセントに浅漬の奈良漬を盛り込み、たっぷりのチョコレートをふりかけて供する。最中の皮とねり胡麻の香ばしさ、チョコレートの苦みが軸。料理の前菜にもなる意外性にあふれた一皿。

recipe 豆腐を漉して純ねり胡麻 白ソフトパウチ、はちみつ、きび砂糖、淡口醤油、塩で味を調えて白和えの衣とし、カカオニブを和える。炙りたての最中の皮に白和えを詰め、フランボワーズ、ブルーベリー、小さい角切りの奈良漬、クレソンのスプラウトをトッピング。上から苦みのあるチョコレートをつまみと削りかける。



六雁
東京都中央区銀座5-5-19
銀座ボニーグループビル 6、
7F ☎03-5568-6266 営
17:30～23:00 休 日・祝
<http://mutsukari.com/>
▶コースのみの提供で1万
3500円～。秋山料理長は東
急プラザ銀座の「数寄屋橋茶
房」のメニューもプロデュース。



実はけっこうごまが好き

「アテスウェイ」 川村シェフの魅惑のショコラレシピ

チョコレートがショーケースをシックに彩るシーズン到来です。
2017年春にチョコレートとアイスクリームの新店をオープンしたアテスウェイの川村シェフに
見るも艶やかな自慢の二品を紹介してもらいました。

5

PÂTISSERIE
bonbon chocolat
and
petit gâteau

カフェ・セザム

コーヒーガナッシュとごまのブラリネの
相性抜群のツートン

recipe 材料：約50個分

ブラリネ・アモンド・セザム

グラニュー糖400g 水100g アーモン
ド300g 白ごま300g

①グラニュー糖と水でシロップをつくり、
アーモンドを加えて浅く色がつく程度にキ
ャメリゼする。②①と白ごまを粒をつぶ
しすぎない程度にフードプロセッサーにか
ける。

ブラリネ・セザム・ブラン

ブラリネ・アモンド・セザム(上記)325g
ミルクチョコレート(カカオ分38%)65g
白ごま105g カカオバター25g

①38℃に調整したミルクチョコレートに
カカオバターを加えて26℃にし、白ごま
を加える。

カフェのガナッシュ

生クリーム(乳脂肪分35%)220g 転化
糖60g コーヒー豆40g ミルクチョコ
レート(同)535g 無塩バター95g

①生クリームと転化糖を温め、挽いたコー
ヒー豆を加えて10分程度抽出する。②漉
してミルクチョコレートに加えて乳化させ、
バターを加える。

組み立て

ブラックチョコレート(カカオ分66%)適
量 白ごま適量

①カードルにブラリネ・セザム・ブランを厚
さ5mmに流して冷やし固める。②①の上
にカフェのガナッシュを厚さ7mmに流して
冷やし固める。③1.5cm×11.5cmにカット
する。④ブラックチョコレートでコーティ
ングし、上面に模様を絞り描き、白ごまを
ふる。



カフェのガナッシュ、
白ごまとアーモンドを
挽いて自家製したブ
ラリネ・セザム・ブラン
の2層のチョコレート
バー。カフェ、白ごま、
カカオの風味がバラ
ンスよく重なる。

アテスウェイ

東京都武蔵野市吉祥寺東町3-8-8 カサ吉
祥寺Ⅱ 1F ☎0422-29-0888 営11:00
～19:00 休月(祝日の場合は翌火休)
<http://www.atessouhaitis.co.jp/>
▶「アテスウェイ グラスエショコラ」(☎
0422-27-6095 営11:00～18:00 休
アテスウェイと同じ)はお隣。ご紹介したカ
フェ・セザムはグラスエショコラで販売中。





オーナーシェフの川村英樹さん。2017年4月にアイスクリームとショコラ、ギフトの店「アテスウェイ グラスエショコラ」をオープン。

ごまは独特の香ばしさやほんのりとした苦みがあつて好きな素材。ナッツの一種という感覚で以前からよく使っています。白ごまと黒ごまをどう使い分けるかがおもしろいところで、ごまらしい風味や甘みをだしたい時には白ごま、苦みのニュアンスをだしたい時には黒ごまを使っています。

ボンボンショコラを細長いバーの形状にした「カフェ・セザム」では、カフェと組み合わせるプラリネを白ごま、黒ごまの両方で試してみました。が、白ごまのほうが香り高く、ごまらしさがあり、粒の食感を生かすとリズミカルな軽さもでてバランスよく仕上がりました。逆に黒ごまのビター感でミルクチョコレートとの甘みとのバランスをとったのがプティガトーの「ココモ」です。白ごまと黒ごまの個性を引きだして生かすことができれば、どんな素材とも合わせられる可能性があり、生菓子、焼き菓子、ショコラともにバリエーションは広がります。



ココモ ココナッツとごま、パッションフルーツをカカオが包み込む

recipe 材料:30個分

ビスキュイ・セザム・ノワール
(60cm×40cm天板1枚分)

パート・ダイヤモンド240g 純ねり胡麻 黒ソフトパウチ120g 卵黄130g 全卵140g 卵白260g グラニュー糖100g 薄力粉30g 無塩バター45g

①パート・ダイヤモンドと純ねり胡麻 黒ソフトパウチをビーターで立て、卵黄と全卵を合わせて少量ずつ加える。②卵白とグラニュー糖でメレンゲを泡立てる。③①に②の半量、薄力粉、残りの②の順に加え、溶かしたバターを加える。④天板に流して170℃のオーブンで12分焼く。直径3.5cmセルクルでぬく(1個に2枚使用)。

ヌガティーヌ・セザミ

牛乳8g グラニュー糖28g ブドウ糖8g 無塩バター8g 白ごま28g

①白ごま以外の材料を沸騰させ、白ごまを加える。②直径4cmフレキシパンに流し、160℃のオーブンで約13分焼く。

クレーム・パッション

卵黄23g グラニュー糖45g パッションフルーツピューレ、生クリーム各85g 板ゼラチン2.5g

①卵黄とグラニュー糖をブランシールし、沸騰させたパッションフルーツピューレと生クリームを加えてアングレーズを炊く。もどしたゼラチンを加え、漉す。②直径

4cmフレキシパンに高さ8mmに流して冷やし固める。

ムース・ショコラ・オ・レ・ノワ・ド・ココ

卵黄115g グラニュー糖185g ココナッツピューレ300g 板ゼラチン10g ミルクチョコレート(カカオ分38%)405g 生クリーム540g

①卵黄、グラニュー糖をブランシールし、ココナッツピューレを加えてアングレーズを炊き、もどしたゼラチンを加える。②①をミルクチョコレートに加えて乳化させる。③8分立てにした生クリームを加える。

組み立て・仕上げ

グラサージュ・キャラメル適量 クレーム・シャンティイ・ショコラ適量 飾り用ショコラ*2本/1個 *飾り用ショコラ:ミルク、ブラックチョコレートをそれぞれテンパリングして薄くのばし、ペーニユで細くカットして長さ17cmにして黒ごまをふる。

①直径6.5cm×高さ3.5cmシリコン型にムース・ショコラ・オ・レ・ノワ・ド・ココを少量流し、ビスキュイ・セザム・ノワールをのせる。さらにムースを少量流し、クレーム・パッションをのせる。ムースを少量流し、ヌガティーヌ・セザミをのせる。②ムースを流し、ビスキュイをのせて冷やし固める。③型からぬき、グラサージュ・キャラメルをかける。上面にクレーム・シャンティイ・ショコラを絞り、ショコラを飾る。



ココナッツ、パッションフルーツ、ごまで作る「暑い夏に味わうムース・ショコラ」が発想のスタート。純ねり胡麻 黒ソフトパウチで作るビスキュイ・セザム・ノワールは黒ごま独特のビター感があり、ココナッツとミルクチョコレートのムースの甘みを、パッションフルーツの酸味とともにキリッと引き締める。



2018年まで
お待ちを

「ビゴの店」にバレンタインの新作 シュトーレンが登場です

ベーカリー業界のご意見番的存在の藤森二郎シェフ。関東にお店が6店。

いまやすっかりお馴染みになったシュトーレン。クリスマスシーズンだけでなく、ベーカリーで一年中楽しめるギフトとしてこれからますます注目を集めそうです。

ドイツやフランス・アルザス地方でクリスマスシーズンに食べる発酵菓子がシュトーレン。ドライフルーツやナッツを生地に練り込んで焼き、たっぷりのバターに浸して砂糖をまぶすのが伝統的なつくり方です。

「いまパン業界では、一年中いつでもシュトーレンをギフトとして楽しんでもらえるように、いろいろなバリエーションをつくらうとしています。僕はカカオとごままでバレンタインデーにおすすめのシュトーレンの新作をつくりました」と藤森シェフ。自慢のレシピは、焼きあげた生地をすぐに熱々の太白胡麻油に浸すのが大きなポイント。膨張した生地が太白胡麻油に染みわたり、うまみとしっとり感は増すのに、軽い食後感。日数がたっても酸化劣化しにくいので、おいしさも長持ちするのです。このシュトーレン、藤森シェフのスペシャルティになりそうな予感です！



焼成後にバターではなく太白胡麻油にくぐらせるオリジナルレシピなので、カカオのビター感がすっきりと引き立つ。アーモンドやレーズンとともに練りこんだたっぷりの粒ごまのプチプチ感も◎。薄くスライスして、白ワインとともに食べるのもおすすめ。「日本人はごまが大好きだから、ギフトにしても絶対にハズさない」と藤森シェフ。



ショコラとごまのシュトーレン

recipe 材料：長さ25cm 10本分 中種〔中力粉、薄力粉各250g 生イースト80g 牛乳200g 全卵150g〕 本ごね〔中力粉、薄力粉各250g 上白糖100g 無塩バター 350g 塩15g カカオパウダー75g チョコチップ350g 白いりごま150g A〔ミックスフルーツ1000g オレンジピール200g アーモンドスライス、ホウル各100g ナツメグ、カルダモン、シナモン各パウダー2g〕 マジパンローマッセ700g 太白胡麻油、シナモンシュガー各適量 ＊アーモンドスライス、ホウルはローストし、ホウルはザク切りする。＊ローマジパンは70gに分割して細長く20cm長さにする。

① 中種の材料を低速で5～7分ミキシングする（こねあげ温度24℃）。発酵を40～50分とる。② 本ごねのA以外の材料と①を低速で7分、Aを加えて1分ミキシングする（こねあげ温度24℃）。発酵を約30分とる。③ 375gに分割し、ベンチタイムを20分とる。④ 長径25cmのだ円形にのばし、マジパンローマッセをのせて半分に折りたたむ。最終発酵を約1時間とる。⑤ 170℃のオーブンで約40分焼く。⑥ 焼きあがったらすぐに、熱々に熱しておいた太白胡麻油に浸し、シナモンシュガーをまぶす。冷蔵庫で1週間ねかせて味をなじませる。



ビゴの店 鷺沼店
神奈川県川崎市宮前区小台1-17-4 ☎044-856-7800 営業 7:00～19:00 休月（祝日の場合は翌火休） <http://bigot-tokyo.co.jp/>
▶ショコラとごまのシュトーレンは2018年1月中旬からバレンタインシーズンにかけて、鷺沼店、玉川高島屋SC内にある系列店「オ・プティ・フリアンディーズ」で販売。大2400円、小1200円。

6

STOLLEN
St. Valentine's day

生チョコ



生クリームを使わずに、牛乳と太白胡麻油でつくる生チョコ。
ねちっとしたキャラメルのような舌ざわりで、
すっと口溶けがいいのでカカオのフレーバーがよくわかる。



材料：約13cm×9cm大1枚分

ミルクチョコレート（ジヴァララクト・カカオ分40%）… 150g

ブラックチョコレート（マンジャリ・カカオ分64%）… 38g

牛乳 … 45g 太白胡麻油 … 38g

カカオパウダー … 適量

- 1 2種類のチョコレートを湯煎で溶かし合わせる。
- 2 牛乳と太白胡麻油をよく混ぜ、電子レンジで約70℃くらいに加熱する。
- 3 1に2を約8回に分けて少しずつ加えて、そのつどゴムベラでよく混ぜて乳化させる。
- 4 ラップを敷いたバットに厚さ1.2cmに流し、ラップをかけて冷蔵庫で一晩やすませる。
- 5 好みの大きさにカットし、カカオパウダーをまぶす。

「エスコヤマ」 小山シェフの とおきレシピで 世界のカカオ巡り

家庭でも手軽に本格的なチョコレートを
つくりたいという願いを、小山シェフがかなえて
くれました。牛乳と太白胡麻油、チョコレートの
のみでつくる「生チョコ」のスペシャルレシピです。

この生チョコが完成したのは、実は10年前のこと。「当
時との大きな違いは、今では世界からものすごくたくさ
んのチョコレートが輸入されるようになったこと。カカ
オの世界はとてもおもしろい。家庭でも好みでいろいろ
と使い分けに挑戦してみたらおもしろいんじゃないかな
」と小山シェフ。ヴァローナのチョコレートを使ったベ
ーシックなレシピと、小山さんのお気に入りカカオのチ
ョコレートを使ったアレンジ例をご紹介します。

こんなおいしさも…ペルー産カカオで

ペルー・チャンチャマイヨのカカオのチョコレートでつくと、
パッションフルーツのようなフルーティなフレーバーに。

- ミルクチョコレートを ⇒ チャンチャマイヨ ミルク（カカオ分48%）に
- ブラックチョコレートを ⇒ チャンチャマイヨ（カカオ分63%）に
- 牛乳45gを ⇒ 50gに変更



こんなおいしさも…コロンビア産カカオで

コロンビア・トゥマコのカカオのチョコレートでつくと、ナッ
ティでカカオ感がしっかりと感じられる味わいに。

- ミルクチョコレートを ⇒ トゥマコ レチェ（カカオ分53%）に
- ブラックチョコレートを ⇒ トゥマコ（カカオ分66%）に
- 牛乳45gを ⇒ 70gに変更



7
NAMA-CHOCO
world cacao



世界中のショコラティエから
熱い注目を浴びる小山進シェ
フ。2017年のサロン・デュ・
ショコラ・パリのC.C.C.、イン
ターナショナル・チョコレート・
アワーズでも数多く受賞。



パティシエ エス コヤマ
兵庫県三田市ゆりのき台5-32-1 ☎079-564-3192
営10:00～18:00 休基本水 <http://www.es-koyama.com> ▶敷地内にあるショコラトリー「ROZILLA」では小山シェフのショコラのスペシャルティを販売。

豚肩ロースのごま油低温コンフィ
トランペット茸のソース
インゲンとカカオ、黒ごまのサラダ

赤ワインが合います

豚肉とボジョレーのガメイ品種は、
はずさないマリージュ。やさしく
きかせたごま油やカカオのフレーバ
ーも赤ワインと心地よく寄り添う。

8

DRINK PAIRING
bon mariage

太香胡麻油でコンフィにした豚肩ロース、そのう
まみあふれるコンフィのオイルでインゲンとカカ
オニブ、黒ごまを和えたガルニチュール。カカオ
ニブと黒ごまの食感や風味の共通点を新発見！

カカオとセサミの 「ドリンクペアリング」

秋冬に季節が移ろいはじめた頃、レストラン「ラボン
ヌターブル」の中村シェフがカカオとごまを料理とデ
ザートで融合させてくれました。そして、ソムリエの戸
澤さんがドリンクをセレクト。ごまはほんのりと皿に
存在し、カカオをはじめとする食材と融合。ワインで
も日本酒でも、ノンアルコールのコーヒーもこれらの
皿に寄り添います。

中村和成シェフ(右)と
ソムリエの戸澤祐耶さ
んがペアリングを教え
てくれました。



ラボンヌターブル
東京都中央区日本橋室町2-3-1 コレド室
町2 1F ☎03-3277-6055 ☎11:30
~15:00 (13:30L.O.)、18:00~23:00
(21:30L.O.) ㊟隔週水(1月から隔週月)
<http://www.labonnetable.jp/> ▶ラ
ンチ3600円、ディナー7500円のプリフィ
クス。ワインペアリング、ノン・アルコール
ペアリングあり。



やっぱりコーヒーで

グアテマラ産ブルボン・ナチュラルの
浅煎りを。香ばしさと酸味、ベリー系
の華やかな香りもあるので、カカオや
ごま、フランボワーズとの相乗効果で
おいしさをアップ。

日本酒で甘すぎず

甘口に仕込み、さらにワイン用樽で
熟成させた日本酒を。デザートワイン
よりも糖度が低いので、デザート全体の印象
が甘くなりすぎず、カカオやごまのフレーバーも満喫。

ロゼワインを合わせました

赤ワインに近い熟成感のあるロゼを。料理や
シースのしっかりとした強さに対して、果実感
のあるやさしさや、酸味のニュアンスで軽やかに。

チョコたこ焼き

ラボンヌターブルの定番、食後にでてくる“たこ焼
きガトーショコラ”のセサミバージョン。中にはフラン
ボワーズとごまブラリネがとろり。ごまの風味で
チョコレートがまろやかに。

イチジクとごまのフィナンシェ アルマニャックとカカオのアイスクリーム

ココアフィナンシェ生地にエッセンスとして太香胡
麻油を入れ、フレッシュなイチジクの上に絞って焼
成。アルマニャックとカカオの相性がいいアイスク
リームには栗を入れ、削った栗も添えて秋の一皿に。

小鳩とフォワグラのパイ包み サルミソース

赤ワインやフォンドヴォー、鳩の内臓や血でつくる
サルミソースにチョコレートを加えた、“甘くないカカ
オソース”。仕上げに太白胡麻油で乳化させているの
で、濃厚なのに重くならず、カカオの風味も立つ。



神戸「マツシマ」の 松島シェフがストウブで カカオクッキング

甘いモノもいいけれど、カカオで香り高い料理にも挑戦。人気のストウブの鍋やココットを使って、秋冬におすすめのピラフと熱々ビスキュイショコラのレシピをご紹介します。

カカオニブのピラフ

炊きあがったピラフに入ったカカオニブは、まるで豆のような食感に。噛むごとに奥深い味わいがほんのりとし、ごぼうの土の香りともよく合います。

recipe 材料：4人分 太香胡麻油 濃口、バター各25g A[クミンシード3g クローブ、グリーンカルダモン各5個 ローリエ2枚 カカオニブ50g] 玉ネギ80g ゴボウ300g 鶏モモ肉150g ブイヨン400ml 塩適量 米2合

① 太香胡麻油 濃口、バターでAをクミンがはじけるまで炒める。② みじん切りにした玉ネギ、小口切りにしたゴボウ、一口大に切った鶏肉を加え、玉ネギが透明になるまで炒める。③ 同時にブイヨンを沸騰させ、塩でしっかりと味をつける。④ ②に洗った米を加えてなじませ、③を加えてフタをし、200℃のオーブンで約20分火を入れる。オーブンから出して15分蒸らす。



カカオニブはローストしたカカオを粉碎したものの。スーパーフードとしても人気。

PRESENT

プレゼント
あります！

→ 詳しくは
P21へ

バナナと黒ごまのビスキュイショコラ

焼き立てのチョコレートのビスキュイにスプーンを入れると、中には真っ黒ジューシーなバナナがとろり。シンプルだけどちょっとビターで香ばしくて、フルーティな贅沢味。

recipe 材料：直径10cmココット6個分 生地[ブラックチョコレート(カカオ分65%)200g バター45g 太香胡麻油 濃口15g 卵白220g グラニュー糖75g 卵黄40g コーンスターチ5g] バナナのキャラメリゼ黒ごま風味[グラニュー糖30g バター10g 純ねり胡麻 黒ソフトパウチ30g バナナ2本板ゼラチン4g] 粉糖適量

① バナナのキャラメリゼ黒ごま風味。フライパンでグラニュー糖を加熱してキャラメルにする。バターを加えて少し落ち着いたら、純ねり胡麻 黒ソフトパウチを加える。小口切りにしたバナナを加えて軽く煮て、火をとめてもどしたゼラチンを加える。冷まして固める。② 生地のチョコレートとバター、太香胡麻油 濃口を湯煎にかけて溶かし混ぜる。③ 卵白とグラニュー糖でしっかりとメレンゲを泡立てる。④ ②を60℃まで冷まし、卵黄を加えて混ぜる。⑤ ③のメレンゲの1/3量とコーンスターチを加えてさっくり混ぜ、残りのメレンゲを2回に分けて混ぜる。⑥ ココットに生地を半分まで入れ、①を10g押し込み、上から残りの生地を入れる。⑦ 180℃のオーブンで約15分焼く。仕上げに粉糖をふる。



松島朋宣シェフの料理教室はフレンチを家庭でも気軽につくられて大好評。

Matsushima

神戸市中央区山本通3-2-16 ファミールみなみビル1F ☎078-252-8772

🕒 12:00~13:30L.O.、17:30~21:00L.O. 📅 月 http://www.restaurant-

matsushima.com/ ▶ ランチ、ディナーとも4200円〜。



staub / ビコ・ココット ラウンド(ミニサイズ)

カフェ・ド・セザムのとろけるレシピ

チョコレートとごまの相性がこんなにいいなんて！ そんなおいしさを実感できる
スイートなレシピをプロのパティシエールに教えてもらいました。
今日からあなたのおうちで「カフェ・ド・セザム」を開店しませんか。

10

CAFÉ DE SÉSAME
Sweet recipes

Blond roll

ブッシュ・ド・ノエルはいかが

クレーム・シャンティイ（生クリーム150g、グラニュー糖15g、太香胡麻油 濃口適量を泡立てる）を表面にぬってパレットナイフで木目模様をつけ、白ごまのチュール（シリコンマットにトレハロース適量を茶こしでふり、上からすりごま適量をふって170℃のオーブンで5～6分焼く）を割ってデコレーション。



Café de sésame

ブロンドロール

キャラメルのような味わいのブロンドチョコレート、白ごま、きな粉のボン・マリアーージュ。ふわふわロールでブッシュ・ド・ノエルにも、ふだんのおやつにも。

recipe 材料：1本分 ロール生地【卵白108g グラニュー糖84g 卵黄96g 薄力粉35g 白すりごま、きな粉各14g 太白胡麻油30g】 ブロンドクリーム【生クリーム（乳脂肪分38%）150g 黒糖20g ブロンドチョコレート（カカオ分35%）50g 純ねり胡麻 白15g】

① ロール生地。卵白とグラニュー糖でしっかりとしたメレンゲを泡立てる。② ①に卵黄を加えて混ぜ、合わせてふるった薄力粉とすりごま、きな粉を加えて混ぜ、太白胡麻油も加えて混ぜる。③ オープンシートを敷いた天板（30cm角）に流し、170℃のオーブンで約15分焼く。④ ブロンドクリーム。生クリームと黒糖を沸騰させて溶かし、ブロンドチョコレート、純ねり胡麻 白を加えて混ぜる。冷蔵庫で6時間以上冷やし、使う直前に泡立てる。⑤ ③の生地④をぬり広げて巻く。

輸入商社サンエイト貿易で
商品開発を担当するパティ
シエール、田中路子さん。



ミルフィーユ風アイスクーキ



ホームメイドのアイスクーキ。ミルフィーユのような層のポイントは、太白胡麻油を入れたのびがよく、瞬間に固まるチョコレートソースです。



こんなアレンジも

好みのフレーバーのカップアイスクリームを食べやすい大きさにカットし、竹串にさしてチョコレートソースにくぐらせるだけ。クリスピーをトッピングして。



黒ごま ショコラ・ショー

混ぜるだけの簡単レシピ。

recipe 材料：約8杯分 チョコレート（カオカ・ペパデオロ／カカオ分80%）110g 純ねり胡麻 黒ソフトパウチ40g 粉糖100g 塩4g

① チョコレートを湯煎で溶かし、他の材料と合わせてハンドブレンダーで混ぜる。密閉容器に入れて常温で保存。② カップ1杯用には牛乳150mlを温め、①のペースト30gを入れて溶かす。

recipe 材料：11cm×17cm 1台分 アイスクリーム [牛乳390g グラニュー糖60g 生クリーム130g 水飴40g 練乳25g スkimミルク10g] チョコレートソース [ミルクチョコレート（カオカ・ボナオ／カカオ分37%）200g 純ねり胡麻 白ソフトパウチ60g 太白胡麻油20g] ごまとアーモンドのクリスピー [黒いりごま、アーモンドダイス各30g ガムシロップ30g 粉糖20g 塩適量]

① 牛乳の半量を鍋に入れて温め、グラニュー糖を入れて溶かす。その他の材料を加えてよく混ぜる。アイスクリームマシンにかけ、できあがりをバットなどに17cm×33cmに2枚流し（厚さ5mm目安）、冷凍庫で固める。② チョコレートソース。チョコレートを湯煎で溶かし、純ねり胡麻 白ソフトパウチ、太白胡麻油を加えて混ぜる。③ ごまとアーモンドのクリスピー。材料すべてを合わせて天板に広げ、160℃のオーブンで砂糖が白く結晶化するまで約12分焼く。④ ①に②のチョコレートソースを流し、すぐにパレットナイフで薄くのばす。⑤ ④をそれぞれ3等分にカットする（17cm×11cmが6枚とれる）。⑥ ⑤を3枚重ね、③をふり、さらに3枚重ねる。チョコレートソースを絞り、クリスピーをふってデコレーションする。



ビスキュイ・ショコラセザム

空焼きした小麦粉とすりごまをホワイトチョコレートで固めるユニークなレシピ。しっとり、ほろりの独特な口当たりで、生地が口の中でほぐれるとチョコレートがでてきます。

recipe 材料：26枚分 生地 [薄力粉110g ホワイトチョコレート（カオカ・アンカ／カカオ分35%）200g 太白胡麻油20g 白すりごま40g 粉糖10g 塩適量] ダークチョコレート（カオカ・チロリ／カカオ分66%）26枚

① 薄力粉は天板に薄く広げ、160℃のオーブンで約15分空焼きする。途中泡立て器で全体を数回混ぜ、うっすらキツネ色にする。② チョコレートを湯煎で溶かし（30℃を超えないようにする）、太白胡麻油を加えて混ぜ、①と残りの材料も加えて混ぜる。③ 天板に②を直径2.5cmに絞りだし、チョコレートを1枚ずつのせて軽く押し込む。さらに生地をチョコレートが隠れるくらいの直径に絞り、オーブンシートをかぶせて裏返す。軽く押さえて直径4cmに形を整え、冷蔵庫で固める。室温で保存。

チョコレートの製品は「富澤商店」や「クオカ」のオンラインショップなどで購入できます。問合せ先／サンエイト貿易(株)

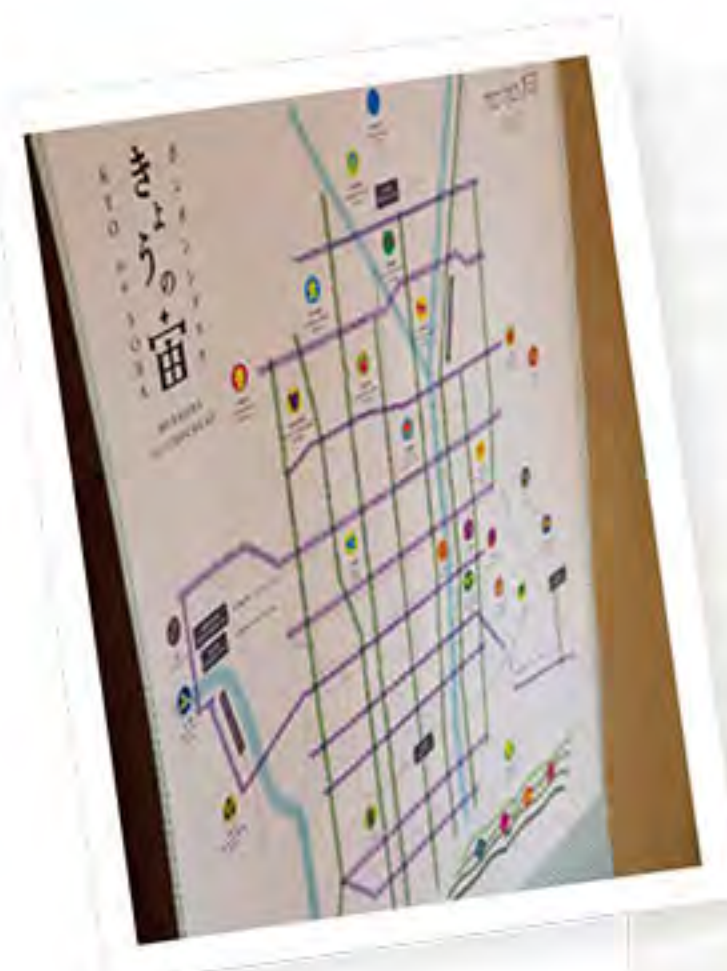
☎ 03-5414-1572 <http://www.sun-eight.com/>

「加加阿 365」の ボンボンショコラで京都トリップ

11

CHOCOLATORIE
discover Kyoto

京都「マールブランシュ」の姉妹店、ショコラトリー「加加阿 365」祇園店が
2017年9月にリニューアルオープン。日々是好日、毎日楽しもうをテーマにした同店には、
京都らしいイマジネーションや素材づくりのショコラが眼にも楽しくそろっています。



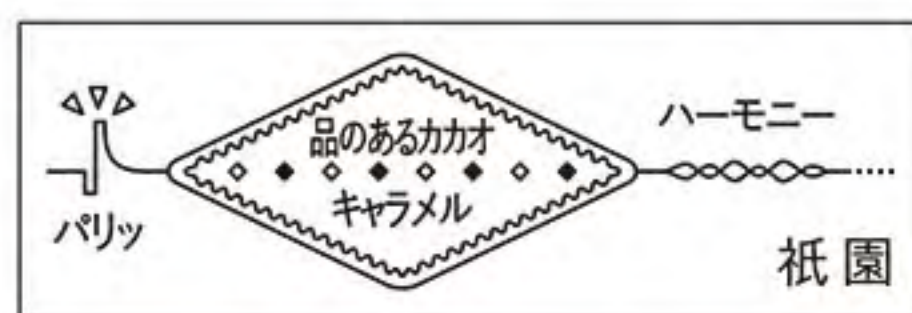
この紋は「松尾大社」で
ミルクチョコレート×白ごまの
フレーバー。



こちら「祇園」のフレーバーは
Bean to ビターキャラメル。
カカオ豆の焙煎からオリジナル。

きょうの宙

リニューアルに合わせて新発売になった
ボンボンショコラ「きょうの宙」は枯山
水の石をイメージしたフォルム。京都の
寺社仏閣や名所のカラフルな紋を入れた
全30種で、ビターやミルク、濃茶、
さまざまなフレーバーに目移りしそう。
カカオや他の素材のフレーバーがすっ
と引き立ち、とろけるようになめかな
口溶けの秘密は、センターのガナッシュ
に太白胡麻油を使っているから。口に入
れた瞬間にとろけ、ねちっとした舌触
りを感じた直後、口溶けとともにフレー
バーやカカオの香りが口中に広がる。
ごほうびチョコにも、京都土産などにも
オススメ。1個330円〜。全種にフレー
バーがわかりやすいチャートあり。



これは祇園のチャート。イマジネーションを刺激。

加加阿 365

看板商品の「加加阿 365」は、
365日毎日ちがう紋入りで製造
する、その日だけのショコラ。生ク
リームが多く、あまり火入せずに
仕上げるので、内側のガナッシュ
がとろ〜。2個入り972円など。



繊細でかわいらしいショ
コラを生み出す、ショコ
ラティエの南尚貴シェフ

マールブランシュ 加加阿 365 祇園店
京都市東山区祇園町南側570-150 ☎075-
551-6060 営業10:00〜18:00 無 http://
www.malebranche.co.jp/ ▶紹介したシ
ョコラ2商品は店舗のみでの販売。



お年賀菓子
京遊記「松竹梅」は
限定販売
今年は紅白サブレにご注
目を。ほんのりと繊細に
ごまが香るのは、太香胡
麻油濃口がエッセンス
として練り込まれている
から。12月20日から年明
け第1週めで売切れ次
第完売。1944円。



ショコラトリーの名店「パレ ド オール」 からだに、素材にやさしい美味



パレ ダルジャン

三枝シェフの名を知らしめた逸品。抹茶を際立たせるために、生クリームやバターではなく太白胡麻油が使われている。4個入り1700円など。

からだにおいしすぎるショコラ

美と健康のために毎日ひと粒ずつ食べたい、サブリのようなショコラ。カカオ100%にアナツバメの巣の成分、ナノ型乳酸菌を加え、メープルシロップやハチミツ、豆乳、バターではなく太白胡麻油を使用し、からだにやさしい食材のみでつくった「からだにおいしすぎるショコラ」(2250円)。さらにコエンザイムQ10を配合した「からだにおいしすぎるショコラQH PREMIUM」(3300円)も。

ショコラティエの三枝俊介シェフが手掛けるショコラトリー「パレ ド オール」では、ギフト好適の美しいチョコレートがマストバイ。選び抜かれたカカオ、研ぎ澄まされた技術、そして磨きぬかれたデザインのパッケージが織りなす、スペシャルなチョコレートを味わって。

12

MUST-BUY
cacao mania

ショコラティエ
パレ ド オール 東京
東京都千代田区丸の内
1-5-1 新丸の内ビルディング1F ☎03-5293-8877
営平日11:00 ~ 21:00
(20:30L.O.)、日祝 ~
20:00 (19:30L.O.)
<http://www.palet-dor.com/> ▶「松屋銀座」、大阪「ハービス PLAZA ENT」にもショップあり。オンラインショップでも購入できる。

レストラン「マツシマ」の ロカボのチョコテリーヌ



Locachoco

電話かメールの注文でお取り寄せOK
(2000円・冷凍配送)。お店のデータは
→P12。

P12でストウブ鍋のレシピを教えてくれたレストラン「マツシマ」では、この糖質オフのチョコレートテリーヌも人気。豆乳でしっとり感とコクをだし、フランボワーズの酸味がアクセント。口溶けとともにカカオの濃厚な味わいが楽しめます。濃厚なテイストなのに、1本で糖質はたったの13.2g。ダイエットや健康のために糖質を控えている人はかなりリピーターになる人気の品。

Bean to Bar「コンチェ」が つくるカカオグラノーラ

カカオとクラフトチョコレートに魅せられた田中克典さんが脱サラして、2015年に静岡市にオープンした「コンチェ」。日常的に食べられる「カカオグラノーラ」はなんといってもカカオが主役。オートミールに自家製の香り豊かなカカオパウダーと太白胡麻油をからめて焼き、カカオニブと合わせています。噛めば噛むほどカカオテイスト。

コンチェ
静岡市駿河区高松1-26-15 今井ビル1F西号 ☎054-374-8551 ☎
平日13:00~17:00、土日祝11:00~18:00 ☎月・火 <http://www.conche.net/> ▶ウェブサイトにオンラインショップあり。



カカオグラノーラ

牛乳をかけたり、アイスクリームのトッピングにしたりするのもおすすめ。650円。



やまなか

神戸・三宮

山中賀博



「食材がキラキラと輝いて喜んでくれるように」

神戸・三宮の繁華街に「やまなか」はある。カウンター5席とテーブル1卓のみの小体な造り。主人の山中賀博さんがこの地に暖簾を掲げてから12年がたつ。

コースは10品以上の食材を揚げるが、江戸前天ぷらの流儀を大切にしつつ、そのうち数品は変化球を投入する。それらが左ページで紹介する品々で、遊び心のあるオリジナルな仕立てが神戸の食通たちに好評を博している。

「天ぷらは食材ありきです。仕入れももちろんですが、一番大切なのはその食材を見つめて対話し、どう天ぷらにすれば食材が喜んでくれるのかに心を砕くことです」

と山中さん。一般的に江戸前の正統派の天ぷらは生の素材をその

まま揚げるのが本筋だが、山中さんはあえて仕込みでひと手間加えた天ぷらもありなのではと考えている。「素材と柔軟に対話をし、しなやかに素材の気持ちに対応した結果なのですから」。

揚げ油は、ごま油と米油を7対3の割合。ごま油は太白胡麻油と太香胡麻油を合わせ、冬場は太香胡麻油を多めにしてコクや香りを増し、夏には太白胡麻油を多くしてあつさりさせるなどの工夫を凝らしている。

「実は以前は太白胡麻油と大豆白絞油でしたが、一年ほど前から今のブレンドに変えました。関西はごま油の天ぷら文化ではありませんが、太香胡麻油のそこはかとな

こないませんし、とてもいい香りなんです。今の割は太香胡麻油が香り、太白胡麻油は高温でももちこたえる強さ、米油がパリッとしたおかきのような歯ごたえ、とそれぞれの役割があります」

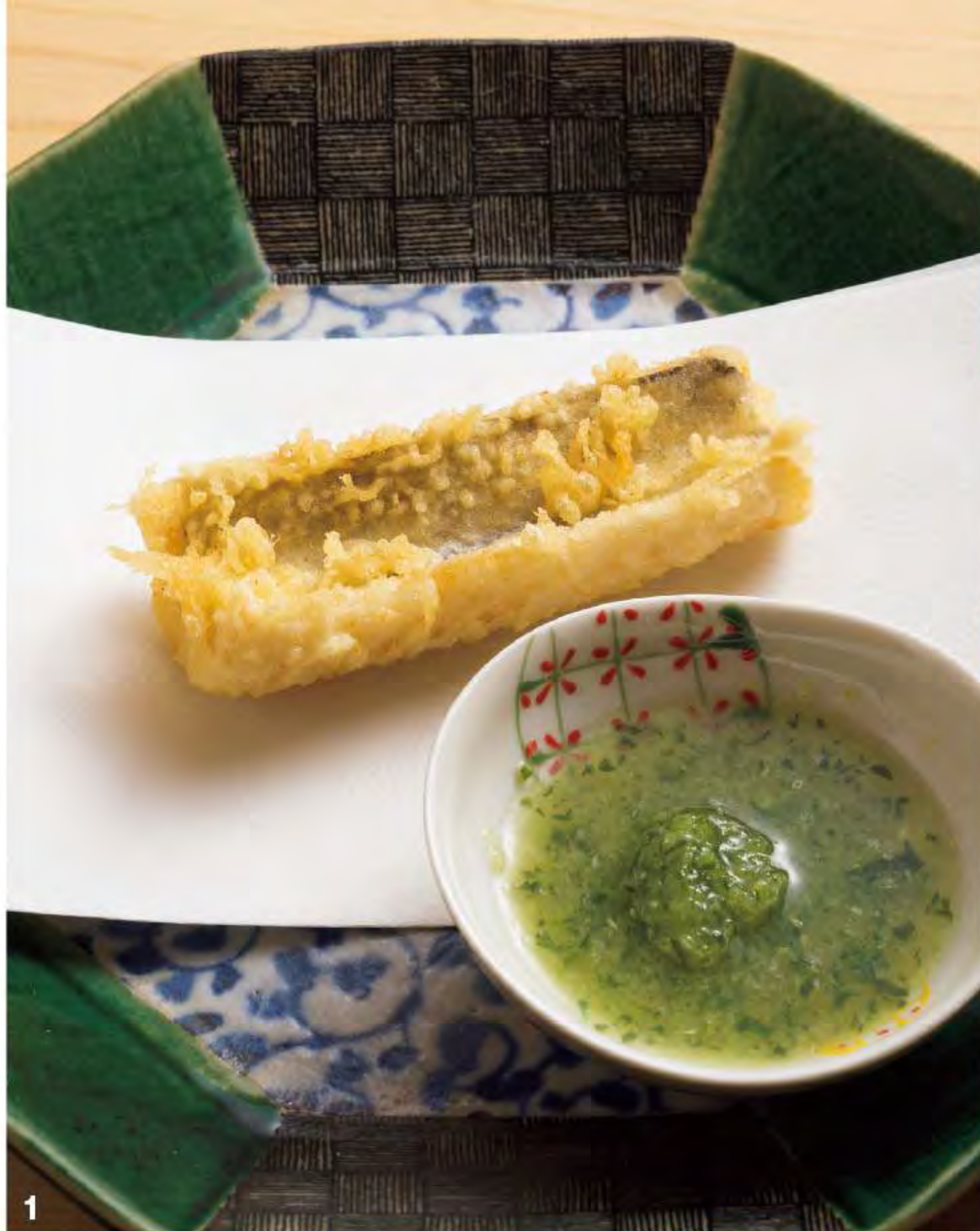
山中さんの天ぷら職人としての人生は日々が精進。気持ちがゆるんだり、イライラしていたりすると、天ぷらにすべてでてしまうと、だから日々心の準備を整え、仕入れも仕込みもていねいに心掛ける。そうすると素材がキラキラと輝いて喜んでくれるのだという。

「天ぷらは私の天職。人様を喜ばせるために天から与えられた仕事だと思っています。この天職を全うするために、これからも心を丸く整えて揚げ続けたいと思います」。

やまなか

神戸市中央区中山手通1-7-18 サクセスビル1F ☎078-391-3038
営業時間／17:00～21:00(19:30最終入店) 日、月、第2土、祝休
各線三ノ宮、三宮駅◎徒歩5分

11品の天ぷらと締め得天茶のコースで1万2000円、13品と天井か天茶の締めで1万5000円のコースがある。お好み天ぷらもあり。



1 太刀魚の天ぷらには、オリジナルの塩八方酢をともに供する。これは天つゆを醤油ではなく塩で調味し、きゅうりのすりおろしや酢を合わせたもの。太刀魚をしっかりつつけて楽しみ、余ったら口直しに飲み干せるような加減に調えている。太刀魚は秋口から初冬にかけてが一番の旬。冬になると蟹や牡蠣、白子なども揚げる。

2 海老芋の天ぷらは、だしで炊いたものに衣をつけてさっと揚げる。軽くふりかけたトリュフ塩が土物同士でよく合う。芋をあらかじめ煮含めてから揚げる発想は、天ぷら職人を志す前に和食畑で長年働いてきた経験があってこそもの。

3 ワンスプーンの発想で、辛子明太子を軽く揚げ、一口サイズのごはんの上にのせて。コースの後半にはこのような遊び心のある一品が供されることも。女性でも口に運びやすく人気。

4 コースの最後の一品として、甘みのある天ぷらが登場することもある。栗の渋皮煮の天ぷらには苦みのあるカカオパウダーをふりかける。このひと工夫で栗の味わいが豊かになる。

5 フカヒレは最高級のものを揚げる。中華料理の食材ゆえ油との相性は抜群。お好みで注文を。

6 太白胡麻油と太香胡麻油、米油を合わせて天ぷらを揚げている。うまみと香りのバランスを考えた揚げ油。

7 カウンター 5 席、テーブル 1 卓で夜 1 回転のみの営業。「質の仕事を追究したい」という。カウンターで仕事をする山中さんの正面には神棚が祀られ、毎日営業の前に天ぷらを供えるのが日課。



毎日食べたい、 やみつきごはん



恵比寿にある「賛否両論」本店は2018年1月中旬から3月下旬頃まで改装休業。リニューアル後は2フロアで客席も増える予定。笠原さんのやみつき味が恋しくなったら、近隣のそばとつまみ「賛否両論メンズ館」、角打ち「賛否両論KAKUUCHI」へどうぞ。

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/>

笠原将弘 賛否両論 連載④

お重に詰めるおせちほどよそ行きでなく、でもちょっと晴れやかな気分になる料理。山海の食材をとりあわせ、和食で大切にする五味をもれなく盛り込んだ、気のきいた五品で年末年始のおもてなしをしませんか。

*五味は酸味、苦味、甘味、辛味、鹹味(塩味)のこと。

丸みのある酸味で、艶やか 紅白なますマリネ

材料:4人分 大根300g にんじん150g 塩少々 A[酢、水各100ml 砂糖40g 昆布5g] 車海老4本 太白胡麻油大さじ2 柚子少々

- ① 大根、にんじんは皮をむき、長さ5cmのマッチ棒大に細く切る。塩をふってもみ、しっかりと水気を搾る。
- ② Aを合わせて①を半日以上漬ける。
- ③ 車海老は頭と背ワタを取り、殻ごと塩ゆでする。お湯を切って冷まし、殻をむく。
- ④ ③を②に漬けて最低1時間おき、太白胡麻油を加える。
- ⑤ 盛りつけて針状に細く切った柚子の皮をちらす。



おせちの定番をレーズンとくるみでアレンジ 松風焼き

材料:18cm角の流し缶1個分 鶏ひき肉300g A[醤油、酒、砂糖、太香胡麻油各大さじ1] くるみ50g B[卵1個 白みそ大さじ1½ 醤油、砂糖、みりん各大さじ1] レーズン30g 白けしの実適量

- ① 鍋にひき肉の半量とAを入れて火にかけ、木べらで混ぜながら火を通す。冷ましておく。
- ② フードプロセッサに残りのひき肉とくるみを入れてなめらかにし、Bも加えてさらになめらかになるまで回す。ボウルに取りだす。
- ③ ②に①を汁ごと加えて混ぜ、レーズンも加えてさっくりと混ぜる。
- ④ 流し缶に入れて平らにし、白けしの実をふる。180℃のオーブンで15～20分焼く。冷ましてから切り分ける。冷蔵で3日間保存OK。



ねり胡麻でふくよかに、まろやかに 黒豆と柿の白和え

材料:4人分 木綿豆腐150g A[純ねり胡麻白大さじ1 淡口醤油、砂糖各小さじ1] 黒豆煮(市販)50g 柿½個 金箔適宜

- ① 豆腐はペーパータオルで包んで重石をのせ、30分ほどおいてしっかり水切りする。
- ② ①の豆腐とAを泡立て器でなめらかになるまで混ぜ合わせる。
- ③ 黒豆は汁気を切る。柿は皮をむいて一口大に切る。
- ④ ③を②で和える。盛りつけて金箔をあしらう。



春菊の緑鮮やか、ほろ苦ソースがアクセント まぐろの春菊ソース

材料:4人分 まぐろ(刺身用)150g 春菊1束 塩少々 かつお節5g A[醤油、太白胡麻油各大さじ3 みりん大さじ2]

- ① 春菊は塩ゆですて氷水にとり、水気を搾る。ざく切りにする。
- ② ①とかつお節、Aをミキサーにかけてとろりとなめらかにする。
- ③ まぐろを一口大に切り、②の春菊ソースをのせる。



太香胡麻油で焼く照り焼きはひと味ちがう ぶりの太香照り焼き

材料:4人分 ぶり(サク)200g 薄力粉適量 太香胡麻油大さじ3 A[醤油大さじ3 酒、みりん、砂糖各大さじ2] 長芋50g 塩少々 ピンクペッパー少々

- ① ぶりは切り身にし、薄力粉をまぶす。
- ② フライパンに太香胡麻油を入れて中火にかけ、①の両面をカリッと焼きながら火を通す。いったん取りだす。
- ③ フライパンをきれいにふき、Aを入れて火にかけて一煮立ちさせる。煮汁がとろっとしてきたら、ぶりをもどし入れて煮からめる。
- ④ 長芋は皮をむき、包丁でたたいてとろろにし、塩で味つけする。
- ⑤ ぶりを盛りつけて④のとろろを添え、ピンクペッパーをちらす。





紅白なます
マリネ

まぐろの春菊ソース

ぶりの
太香照り焼き

松風焼き

黒豆と柿の白和え

やみつきの一言 ④

ごま油やねり胡麻のちょっと使いで
おもてなしでも、やみつき味

PRESENT

「ストウブ」のココットを3名様にプレゼント

人気の「ストウブ」から、セラミック ココット2個セットを本誌の読者3名様にプレゼント。現在、ストウブブランドでは、マルホン胡麻油も協賛する「#ストウブジャポネスク2017」キャンペーンを開催中(2018年1月31日まで)。詳細は <http://media.zwilling.jp/3895> をご覧ください。

セラミックココットラウンド 10cm 白/2個セット

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。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
「ごま油の四季冬号 ストウブ・プレゼント」係

応募締切 2018年1月31日(水) 当日消印有効

3名様に



NEW LABEL

マルホン胡麻油のラベルに「賛否両論」の笠原将弘さんが登場です!

本誌の連載『毎日食べたい、やみつぎごはん』でもおなじみの「賛否両論」笠原将弘さんが、2018年の年明けからマルホン胡麻油のラベルに登場します。太白胡麻油と太香胡麻油の450gビンには商品ラベルのシールに笠原さんの顔写真が、純正ごま油ゴールド200gビン、400gペットボトルはシュリンクラベルに賛否両論の店名ロゴが貼付されることになりました。

笠原さんはごま油をこよなく愛する料理人。気のきいた“ちょい使い”で料理に香りやコクをだすレシピは、家庭でもつくりやすいものばかりでとても人気があります。竹本油脂のウェブサイトでもスペシャルコンテンツ『俺は胡麻油が好きだ!!』で、ごま油やねり胡麻を使ったレシピ動画やこれまでご紹介してきたレシピを随時アップ中です!

RECIPE BOOKS

ご家庭でごま油をもっと楽しく、おいしく



『「てんぷら近藤」主人の
やさしく教える
天ぷらのきほん』
近藤文夫 1728円



『パウンド型ひとつで
50のケーキ』
吉川文子 1296円

ご家庭で太白胡麻油や太香胡麻油をおいしく使いこなすためのレシピブック2冊(世界文化社)をご紹介します。本誌でもおなじみ「てんぷら近藤」の近藤文夫さんの本は、フライパンに油を3cmだけ入れて天ぷらを揚げるなどのコツが満載。人気お菓子研究家、吉川文子さんの本は、18cmのパウンド型ひとつで50品のケーキをつくるスイーツレシピ。オススメのオイルとして太白胡麻油が紹介されています。



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



太香胡麻油 濃口



純ねり胡麻 黒・白
110g

300gシリーズ

感じる—— マルホン胡麻油

sesame

cacao

.....terroir

溶け合いひとつになるカカオとセサミ——

カカオは赤道の南北緯「20度」、

ごまは「30度」、

どちらも亜熱帯のベルト地帯という

テロワールで栽培されています。

似たもの同士、だからカカオとセサミは寄り添い

フレーバーを重ね合い

人々を魅了するのです。

special thanks : Shinfula