

ごま油の四季



夏の号 128

2018 Summer
The Seasons of Sesame Oil by TAKEMOTO OIL & FAT CO., LTD.



1Dayトリップへ!



海風そよぐ唐津エリア / 器と美味の肥前エリア
大分で名物堪能!

北部九州編



特集◎

ごま好き九州



ぐるっと福岡 うまかもん探し



連載◎
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



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。うまみたっぷりのので、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。

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◎ごま好き♥九州 ぐるっと福岡うまかもん探し

スペシャルコラボ 福太郎  ×  胡麻油

福太郎の明太エボリューション

九州土産といえば、辛子明太。
昔ながらの一腹物の明太もあれば、顔ぶれ豊かなピン詰めも。

そして、あの「めんべい」も。

明太をクール&オシャレに、
そしておいしく進化させつづける福太郎と
マルホン胡麻油の夢のコラボレーションが実現しました。



FUKUTARO × MARUHOH
福太郎
×
マルホン胡麻油
美味にクールに
明太を愉しむ

新登場!
THE MENTAI
ラー油、ごま油

明太バラコを純正胡麻ラー油、小エビ、フライドオニオン、糸かつおと和えた「ラー油」、太香胡麻油、アーモンド、小エビ、いりごまと和えた「ごま油」の2商品が期間限定で登場。各570円(40g)。





ワンタンでHOTに

鶏ガラスープなどでワンタンを煮て、THE MENTAIラー油、パクチーをトッピング。純正胡麻ラー油を回しかけて、アジアンテイストにピリ辛で。

🍷冷やしワンタンでサラダ風に仕上げても美味。

ラー油



ごま油



冷製パスタでCOOLに

ゆであげたパスタを冷水にとって冷やし、太香胡麻油とTHE MENTAIごま油、カイワレ、ミニトマトなど好みのサラダ系野菜と和える。仕上げに細切りにしたミョウガとアサツキをトッピングし、太香胡麻油をかけてどうぞ。

🍷夏にはそうめん、ひやむぎでもアレンジOK。



明太がますます好きになる人気の工場見学



本社工場 工場長
樋口尚孝さん

福太郎だけの二度漬け製法が
おいしさの理由です

明太ができるまでのVTRを見た後、ガラス越しに作業を見学。隣接する福太郎カフェではお楽しみの試食タイム。福太郎では真子と呼ばれる産卵直前の大粒卵のみを加工。30種類以上の調味料でできた調味液に下漬けし、さらに二度漬けして低温で長期熟成させるのが独自の製法。工場見学は要予約。

おいしい辛子明太だけでなく、いまや九州の定番土産になった、あの「めんべい」を世に送りだした会社としても有名な福太郎。実は正式名称は「山口油屋福太郎」。創業110周年を迎える老舗の油問屋さんです。勤のいい方ならもうお気づきのはず、マルホン胡麻油とは油つながりで、ご縁が深いのです。

同社が辛子明太の製造をスタートしたのは1972年。二度漬け製法で低温長期熟成させ、まろやかでうまみのある、おいしい辛子明太をつくっています。

あらためて、辛子明太ってどんなもの？ 親魚は深海に棲むスケトウダラ。身はおもにカマボコなどに加工されることが多い魚ですが、一腹に20万粒超が詰まった卵は珍味に。キムチ漬けがルーツとなり、腹子を唐辛子や調味料に漬け込んだのが辛子明太のはじまりだそうです。

この明太のおいしさをもっと知ってもらいたい、日持ちすればいつでも食べられるのに。そんな思いをかなえたのが、辛子明太風味のおせんべい「めんべい」。ピリ辛で、やみつきになる味が口コミで広がり、またたく間に大人気になりました。

九州大特集号の本誌では、うれしいことに福太郎とマルホン胡麻油のコラボが実現。人気のビン詰めTHE MENTAIシリーズから、4商品が個数限定で6月から新登場となりました。

「めんべい」は辛子明太風のピリ辛おせんべい。九州土産として大人気!



FUKUTARO × MARUHON

黒ごまハニー
・
白ごまハニー



THE MENTAI
黒ごまハニー
白ごまハニー

黒ごまハニー、白ごまハニーは純ねり胡麻 黒・白をそれぞれハチミツと合わせたとろけるディップ。トーストにぬったり、白玉、かき氷などにもオススメ。各570円(45g)。

ギャザリングでめんべいをもっとおいしくなる

そのまま食べてもうまいが、めんべいをもっと楽しく食べるために、テーブル上にこんなシーンはいかが。



明太ホイップrecipe

明太バラコと太白胡麻油を2:1。ハンドブレンダーで角がピンと立つまで攪拌するだけで、ミルクでほんのりしょっぱく、ピリ辛のホイップクリームのできあがり。アイスクリームにオンしても、野菜やチップスのディップソースにも、パンにぬってもおいしい万能ホイップです。



明太パフェも本邦初公開

「スイートな明太」というテーマで進行中の明太パフェ計画。マシュマロのようにミルクで、ちょっとしょっぱいサレな明太アイス、イチゴ、抹茶クリーム、二色の白玉団子、チーズクリーム、スイカゼリー、そして明太ホイップという多重奏に、めんべいや黒ごまグラノーラをトッピングしたゴージャスパフェ。特別に明太ホイップのレシピを公開!

FUKUTARO × MARUHON

未来型商品





福太郎の

開発女子チームがお届け 明太おいしいレシピ

次から次へと魅力的な明太商品を生み出す
福太郎のパワフル開発チームが
「明太」をおいしく食べるレシピをお教えします。

明太と
太白胡麻油で
うまうまダブル



明太アヒージョ

材料：4人分 明太50g ミニトマト4個 マッシュルーム3個 長芋厚切り1枚 太白胡麻油80ml ニンニクすりおろし少々 バゲット適宜

- ① ミニトマトはヘタをとる。マッシュルームは半分に切る。長芋は皮をむいて電子レンジ(500W)で1~2分加熱する。
- ② スキレットなどの鍋に太白胡麻油、ニンニクすりおろしを入れて香りがでるまで火にかける。①、明太を加えてグツグツと火を通す。
- ③ バゲットを添えてテーブルへ。

🔥 火を止める前にお好みでタイムやローズマリーを入れてもOK。残ったオイルはパスタなどと和えてオイルヌードルにも!

定番焼きおにぎりを
変化球で楽しく



焼き明太サンドごはん

材料：2個分 明太20g ごはん2膳 太香胡麻油大さじ1

- ① ごはんを厚さ5mmくらいにのぼす。これを4枚用意する。
- ② フライパンに太香胡麻油を入れて熱し、①を片面だけ焼く。
- ③ 焼いていない面に明太をぬり、サンドする。

🔥 明太と太香胡麻油の香ばしさは相性◎。フライパン1枚分で大きいサイズに焼き、ケーキみたいにカットしながら食べるとパーティ感覚。



FUKUTARO
カフェの
看板商品です



めんたいボウル

めんたいボウルは本社売店や博多デイトス店、天神テルラ店、東京本店に併設のカフェで一番人気のメニュー。ごはんと日替りの明太、和え物明太、こだわり卵、味噌汁、小鉢、香の物付き(540円・店舗により価格は異なる)。卓上に置かれた太香胡麻油をお好みでかけていただく趣向。卵かけごはんに明太&太香胡麻油は最高においしい組み合わせ。



福太郎 カフェ&ストア本社売店

福岡市南区五十川1-1-1 ☎092-413-4455

🕒 9:00~18:00(カフェ10:00~16:00L.O.) 📞 無

<https://www.fukutaro.co.jp/>

▶ 福岡、東京に多数ショップあり。HPにオンラインショップあり。THE MENTAIシリーズのラー油、ごま油、黒ごまハニー、白ごまハニーは個数限定、店舗によってはお取り寄せ販売となる。



食べる人を魅了する 「おいしさの理由」

- 福** 九州醤油がベースの甘じょっぱいやみつきテイスト
- 福** 野菜も魚介も、肉も。鮮度がいいからシンプルに
- 福** いりごま、すりごま、ねり胡麻、ごま油…ごま好き
- 福** 「食」を愛する気持ちが伝わってくる！



福岡この味、 何度も 通いたい店

福岡在住の人も、県外から観光やビジネスで訪れる人も、この店に一度行ったら必ずリピーターになるという3店。その忘れられない味、お店が醸し出すオーラ、食にかける思い…。お客をやみつきにさせる魅力がいっぱいです。



名物ごまプリン



なんこつ

焼とりは備長炭で焼くのがこだわり。なんこつ(160円)は焼きあがりに太香胡麻油をかけて香りを立てる。名物ごまプリン(360円)は純ねり胡麻 白と和三盆で作り、何度も裏漉しして絹のようになめらかなテクスチャーに。

八兵衛の 人気一品をつくろう！



つまみにぴったりな、たたききゅうり。
ごま油が香るちょっと甘口のタレが◎です

たたききゅうり

材料:2人分 キュウリ1本 タレ[九州醤油大さじ1½ 太香胡麻油大さじ2 塩小さじ½ すり胡麻 白、七味唐辛子各少々] かつおぶし適量

- ① キュウリをすりごまなどでたたいてから、ひと口大の乱切りにする。
 - ② タレの材料を合わせる。
 - ③ 食べる直前にキュウリをタレで和える。盛りつけてかつおぶしをたっぷり添える。
- ◎九州醤油は甘口。他の醤油を使う場合はタレに砂糖少々を加える。

焼とりの八兵衛

看板商品は “豚バラ”の焼とり

九州の焼とりを体験するなら、ここ「焼とりの八兵衛」へ。20種類以上の串が美しく並んだショーケースと、ステージのような大きな焼き場は圧巻。“一串入魂”を掲げる意気込みがひしと伝わります。まずは定番中の定番、豚バラを。酢ダレがかかったキャベツと一緒にでてくるので、これをつまみながら楽しめます。食後には焼とりに負けないほど人気の、名物ごまプリンがマストオーダーです。

これが正真正銘、
博多スタイルの
焼とりです



天神店 店長
倉岡武志さん

焼とりの八兵衛 天神店

福岡市中央区今泉2-5-28 NEURA 天神1F ☎092-716-2778 🕒18:00~25:00(24:30L.O.) 📞無 <http://www.hachibei.com/> ▶福岡県内にグループ7店のほか、六本木店、タイ、ハワイにも姉妹店がある。

居酒屋で極上タイム

福岡は食べることが楽しくなる街。おいしい店が目白押しですが、九州ならではの味や雰囲気を探ると…やっぱり食べたいのは、もつ鍋。そして、焼とりや炉端焼きタイプの居酒屋も魅力的です。

焼とりといえば「焼とりの八兵衛」。「焼とり」といっても、九州では鶏ではなく、豚バラが一般的という事実、知ってますか？串に打って焼くものはすべてひっくり返して「焼とり」と呼ぶのが通例です。

八兵衛はカウンター上のショーケースにズラリと並ぶ「焼とり」と、豊富な居酒屋メニューがウリ。カウンター内でキビキビと立ち回



焼き場を取り囲むカウンター17席。串が並びショーケースをのぞき込みながら注文を。



火にかけます!

もつ鍋

国産牛の小腸、ハツ、センマイ、赤センマイのモツ4種、キャベツ、ニラ、ニンニクスライス、一番上には餃子の皮。もつ鍋(1人前1000円)、ちゃんぽんめん(1玉250円)。

もつ幸

オンリーワン「もつ鍋」とシメの絶品麺

もつ鍋といえば醤油か味噌味が一般的ですが、「もつ幸」は鶏ガラベースで煮て、特製の酢醤油につけて食べる水炊き風。王道もつ鍋ではないものの、ここだけの味が有名になり、「もつ幸のもつ鍋派」がどんどん増えました。シメの麺も独自のスタイルで、太めのちゃんぽん麺を少なくなったスープとともに煮詰めて汁を吸わせ、仕上げに大量(!)のすりごまを投じて和え麺風に仕上げます。この麺、一度食べたらずみつきになるおいしさです。



ざっくりと和えて完成!



麺にはドドッとすりごまを



煮えすぎないうちにどうぞ



途中で餃子の皮を汁の中に

もつ鍋は煮はじめてから数分のできるファーストフード感覚。「シメの麺はもとはごまをたっぷりかけるだけでしたが、だんだん今の和え麺スタイルになりました。これならスープまで一滴残らず食べきってもらえます」と松尾さん。酢醤油に柚子こしょうを溶いたり、小口切りの唐辛子を入れて好みの味つけて。

僕の両親がはじめた
ウチだけのもつ鍋です



代表取締役
松尾一豪さん

もつ幸

福岡市博多区網場町6-17 ☎092-291-5046
🕒17:00~23:30(23:00L.O.)、祝~23:00
(22:30L.O.) 📅日(月曜が祝日の場合は営業
して月曜休に) [http://www.motsukou.
web.fc2.com/](http://www.motsukou.web.fc2.com/) ▶店舗改装中につき9月末
頃まで仮店舗で営業中、11月に新装開店予定。

右/特製の酢醤油がついに商品化、新発売記念でただいま450円(300ml)で販売中。ポン酢醤油よりも酸味がまろやかで、この酢醤油がないともつ幸の味にならない名脇役。すりごまを混ぜれば和風ドレッシングに、ラー油を混ぜれば餃子のたれにと万能調味料としても活躍。左/すりごまは市販品を使わず、毎日使う分だけを粗めにするのがこだわり。



そんな「甘ごま味」の最たるものに出会うためにぜひ訪れたいのが、もつ鍋の「もつ幸」です。鶏ガラベースのもつ鍋のシメに、ちゃんぽん麺を入れてスープを吸わせ、驚くほど大量のすりごまをかき混ぜ、すりごまにもスープを吸わせて仕上げる一品。ほんのり甘口の酢醤油で食べると、食べた瞬間から、「ああまた絶対に明日食べたくなる」と確信してしまうほどの至福の味わいです。

次のページでは、九州名物「ごまさば」がおいしい「田中田」が登場です。これもまた甘口の美味の最たる逸品です。

九州やみつき「甘ごま味」

実はこの甘口の味つけ、ごまととことん相性がよいようで、九州の料理には気づけばごま、というくらいごまがよく使われています。甘さの中に、ごまの香ばしさがアクセントになるのが、とてもいいバランス。そして、このふたつの組み合わせは、不思議なほど、やみつきになる味なのです。

おつまみメニューを食べて感じるのは、ちょっと甘口の九州独特の味つけ。九州の醤油は甘口、味噌も甘口、砂糖やみりんもよく使うので、料理という料理はほぼ甘口。調味料が甘いので、塩味に角がない、丸みのあるやさしい味わいなのが特徴です。

焼とりが焼けるのを待つのは楽しいひと時です。



ごまだれのカギは、たっぷりのごま。純ねり胡麻 白に、さらにすりたてのごまを入れるので、コクも香りも満喫できる。



ごまさば



おいしい味わいが目白押しの大人の居酒屋。

福岡で「ごまさば」といえば、真さばの刺身にごまだれをかけて食べる一品。田中田では鮮度のいいさばを大ぶりに切って提供。ごまだれはたっぷりと、大葉と海苔、小口ネギを薬味に。全体をよく混ぜ、好みでわさびをつけながら食す。ちょっと甘口のごまだれは忘れられない記憶に残る味。

定番メニューではないが、篠田店長が教えてくれたおいしい食べ方。ごはんの水炊きの鶏肉、錦糸玉子、三つ葉、塩昆布、ぶぶあられをのせ、熱々の水炊きのスープを注ぎ、太香胡麻油をたらすと美味。裏メニュー化に期待。

鶏水炊きと相性よし



田中田

大人が心から楽しめる“高級”居酒屋

博多式特上居酒屋を謳う「田中田」。メニューはなんと200品以上あり、肉あり魚あり、天ぷらや鍋、博多名物の料理や珍味もあり、シメにはカレーまで。あれこれ迷うのが楽しいメニューのなかでも、はずせないのが「ごまさば」です。ごまさばといえば、福岡の居酒屋や定食店では欠かすことができない定番の一品ですが、極上のおいしさにはなかなか出会えないもの。田中田では、長崎や天草などから飛びきり鮮度のいいさばを仕入れ、九州醤油やすりごま、純ねり胡麻 白でつくる、香り高い甘口のごまだれをたっぷりかけてくれます。



スタッフがキビキビと動くカウンター席は心地よい空間。使う素材は料亭や割烹クラスだが、雰囲気はあくまで居酒屋。おいしいものを心ゆくまで堪能したい。

さばも、ごまだれもおいしいです

博多本店 店長 篠田健吾さん



田中田 博多本店

福岡市中央区清川3-16-19 アーバントップ清川1F ☎092-522-1211
 ⑤ 18:00～25:00(24:30L.O.)、日祝17:00～23:00(22:30L.O.)
 ⑥ 月、他不定休 <http://www.tanakada.net/>
 ▶東京にも西麻布店がある。



田中忠明 1963年、福岡県北九州市生まれ。18歳から料理の道に入って11店の修業先で多くを学び、1993年に30歳で「田中田」を独立開業。2005年に現在地に拡大移転。2014年に東京進出、「田中田西麻布店」を開店し、2年後に同じく西麻布に鍋料理専門店「博多中」をオープン。現在は田中田西麻布店のカウンターに立つ。

「^{たなかだ}田中田」の田中忠明社長にインタビュー。
福岡はおいしいお店が多い!? 九州はごま料理が多い!?
なぜ九州の味はやみつきになるのか!? 独自の視点で語っていただきました。

福岡の飲食は元気がいい

安くて、おいしくて、元気のいい店が多いとよくいわれますね。お客様のために一生懸命料理をつくるんだぞ、喜んでもらうぞ、という意気込みが自然に上から若い世代にも受け継がれているんです。こんなこと言ったら怒られるかもしれませんが

田中田は大人が楽しめる食、空間のワンダーランドでありたい

せんが、東京とはこの温度感がちよっと違います。福岡のほうがもっと、お客様を喜ばそうという熱気に満ちているというか。いま20代、30代の若い世代が独立した店がガンバってますが、やっぱり元気で熱いですよ。

ごまさばはちよっと甘口で

ごまさばのごまだれは、「田中田」の自慢の味のひとつです。ごまを半分ずつ、醤油やみりん、ねり胡麻と合わせてつく

ります。

さばは長崎から大分から養殖ものを仕入れて、活けを夕方さばきます。五島辺りの脂ののった天然のさばは1日ほどねかせて熟成させると、うまみが回っておいしさが増します。この脂がのったさばが、ごまだれと本当によく合います。

ごまだれがちよっと甘口なのは九州全般の傾向ですが、うちはなかでもちよっと甘め。といっても、南に行くほど甘くなるので、福岡は九州全体では甘くないほうです。甘い味って、ちよっと懐かしい感じがして、また食べたくなりませんか。僕は料理を教わった師匠から「料理はちよっと甘い、5%くらい甘いのが一番受け入れられ

んだよ」と教わりました。福岡がおいしいといわれるのは、この甘い味つけも理由のひとつじゃないかな。いつの間にかこの味にハマっていくんですよ。

大人のワンダーランド

田中田の一番のコンセプトは「好きなものを好きなだけ」。メニューに価格を書いていないのはそのためで、5人だから1.5人前だとか、今日は2人だから少なめでいろいろ頼むとか、自分で自分の楽しみ方を決められるんです。僕自身が、



毎日書きかえる田中田のメニュー。「好きなものを好きなだけ」。

コース料理が苦手なので(笑)。

メニューはすごい数です。僕はふぐ刺し大好き、お好み焼きが好き、B級グルメが大好きで、ファミレスも回転寿司も。だから、田中田はお好み焼きからふぐ刺しまで同居している、世界で唯一のユニークな居酒屋なんです。しかも素材はいい、「日本一高い居酒屋」です。お箸、グラス、しつらえ：ちゃんとしたものを使います。手は抜きません。僕、ずっとお客さんを喜ばすために生きてきましたからね。業界では、面倒くさい男で通ってますけど(笑)。

50歳を機に4年前、最後の挑戦をするために、オリピックを控えた東京に西麻布店を出店しました。大人が自由に食を楽しんでもらうワンダーランド、そんな居酒屋でありたいです。

(2018年4月 田中田西麻布店にて)

卓上にはこんなイカしたコー
スターが。クスッと笑っ
てしまうような抜け
感が田中田の居
心地のよい雰
囲気を生む。





ひすい 豆乳翡翠涼麺

ほうれん草の翡翠麺に、あごだしベースの豆乳ソース、ねぎソース、ごまソースをからめて。ねぎソースは糸島産のねぎ、太白胡麻油、ザーサイ、干し海老で香り高く。ごまソースは純ねり胡麻 白とジャスミン茶、酢や香味野菜、純正胡麻ラー油で風味よし。1200円



蒸しごまだんご

白玉粉とコーンスターチ、純正胡麻油でもちもちの蒸しだんごをつくり、白・黒のすりごまと砂糖をまぶしたスイーツ新作。滋味あふれてごまの香りがよく、しっとり。480円

この逸品



アイズドーナツ

焼きドーナツにムースを絞って凍結させた、夏の名品。冷凍のままでも、少し解凍してセミフレッドにしても、太白胡麻油入りの生地なのでしっとり。ティラミス、キャラメル、抹茶、ストロベリー、チョコレートの5種類。各220円



博多ゴマサバ丼

新鮮なサバの刺身をごま醤油で食べるのが、博多名物の「ごまさば」。海鮮丼日の出では、長崎・青島の「長崎ハーブ鯖」を産地から直接仕入れ、たっぷり盛りつけて丼に。ハーブを配合したエサで育てたサバは、脂がのってプリプリ食感。自家製ごま醤油との相性も抜群。たっぷりのごまで夏の疲れを吹き飛ばそう。1390円



海鮮丼日の出

鮮度抜群の海鮮丼をごま醤油で

福岡といえばおいしい魚の宝庫。新鮮な海の幸をたっぷり盛りつけた海鮮丼を楽しめるのが「海鮮丼日の出」です。代表の荒木慎一さんは、博多の名店「田中田」で修業して開業。その日に長浜市場から仕入れる魚介は鮮度抜群。海鮮丼の味つけは、ごまのうまみとコクがたまらない自家製のごま醤油をお好みでかけるのが日の出流です。カジュアルな店づくりで一人でも入りやすいので、女性客のファンも多し。



日の出 スペシャル丼

荒木さんが目利きした鮮度抜群の魚介を10種類以上盛り込んだ豪華丼なのに、このお得なプライス。締めにだし汁(無料)をかけてお茶漬けにすると二度おいしい。1700円

「おいしい」の一言のためなら
時間も手間も惜しみません

代表
荒木慎一さん



日の出 ごま醤油



ねり胡麻、すり胡麻、いり胡麻をベースにした自家製のちょっと甘めなごま醤油。ごまの風味とコクが濃厚で、海鮮丼や刺身はもちろん、和え物やサラダ、棒棒鶏にも。通販でもお取り寄せOK。650円(330ml)

海鮮丼日の出

福岡市中央区薬院2-1-8 リアン薬院ビル1F ☎092-791-7971 🕒11:30~22:30 📍無 <http://www.kaisendon-hinode.com/> ▶博多デイトス店もあり。HPにオンラインショップあり。

HOT
ごま
辛



芝麻担々麵

常連さんおすすめの担々麵の楽しみ方はコチラ。すでに辛い担々麵に追いラー油をし、さらに追い酢。そして、最後はスープにごはんを入れて雑炊風で完食。お酢のおかげで食後もスッキリ。980円

れんそうてい
蓮双庭

今夏の辛くて涼しい麵2品

レストラン「蓮」とカジュアルダイニング「双」の2店が合体し、その日の利用シーンに合わせてお店をセレクトできる「蓮双庭」。どちらのお店でも一番人気なのが、担々麵です。この担々麵、夏はすっきり、冬はまるやかテイストにするため、シーズンによってねり胡麻とすりごまの割合を変えるこだわりよう。今夏はすりごま多めの6割のブレンドです。7月2日からは夏季限定の豆乳翡翠涼麵も登場します。

担々麵はランチに100食で
人気の一品です



料理長
平賀大輔さん

蓮双庭
福岡市博多区博多駅東2-7-27 TERASO2F ☎092-411-4188 ☎11:00～22:00(ランチは平日14:30L.O.、土日祝17:00L.O.、ディナー21:00L.O.、月～金は15:00～17:00クローズ) 無 http://www.wslotusgarden.com/ ▶ 脇屋友詞氏のプロデュース店。

福岡の人気3店の夏オシの逸品をお届けします。
ごまがおいしい味わいや食感を生むために大活躍!

夏だから、



トリノサンド

ザクザクッ

自慢の自家製ブラリネとミルクチョコレートを合わせたジャンドゥーヤを、サクサクと軽いサブレでサンド。ジャンドゥーヤをザクリと軽い歯ごたえにするために、太白胡麻油を入れているのがポイント。ジャンドゥーヤ発祥の地、イタリア・トリノの名前をつけて。1枚152円、4枚入り642円など



チーズinドーナツ

焼きドーナツにスフレチーズをインしてふんわり焼きあげた一品。夏はアイスで食べるのがおすすめ。電子レンジで10秒加熱すればふわふわのホットケーキのようになる。300円

オペラ 焼きドーナツを生んだシェフの夏の定番、アイسدーナツ

“焼きドーナツ”の産みの親が、オペラの濱田一郎シェフ。大好きなドーナツを翌日でもおいしく食べられるにしようという思いで開発したそうです。濱田シェフは焼きドーナツをどんどん進化させ、上にムースを絞ったカラフルな「生ドーナツ」、さらにそれを凍結させた「アイسدーナツ」が次々に誕生。さらに中央にスフレチーズを絞り入れた、常温でもアイスにしても、温めてもおいしい「チーズinドーナツ」も昨年発売。ミニサイズなどバリエーションも豊富で、ふだんのおやつやギフトまで大人気です。

暑い夏でもウチのアイسدーナツは
ひんやりおいしい!



濱田一郎シェフ



オペラ松崎店
福岡市東区松崎3-14-1 ☎092-629-3232
☎10:00～19:00 月(祝日の場合は翌日休)
http://www.opera-sweets.com/ ▶ HP
にオンラインショップあり。

{ フルフル Full Full }

いまや全国のベーカリーで人気の明太バゲット、大ブームに火をつけたのはこちら「フルフル」。家族が団らんでできる安心・安全なパンをコンセプトに、30年前以上前から国産小麦でパンをつくっています。今回新たに生まれたのは、九州産麦ミナミノカオリの全粒粉を40%入れた、ヘルシーな食事パン。全粒粉は前日に熱湯とこねておき、柔らかく食べやすくしています。生地は太白胡麻油を入れてソフトな食感にし、黒ごまたっぷり、チーズをロールイン。表面には白ごまをびっしりとまぶして香ばしく焼きあげます。家族みんなでおいしく食べられます！



ごまとチーズ

全国のベーカリーでも人気の九州産麦ミナミノカオリの全粒粉で。生地は太白胡麻油を5%配合。そのまま食べても、トーストしてもおいしい。7月に1カ月の期間限定で販売(390円)。

家族団らんにぜひこのパンを

古田真幸さん

フルフル松崎本店

福岡市東区松崎2-15-22 ☎092-671-9663

🕒8:00~18:00 🔥火(祝日の場合も)

<https://www.full-full.jp/>

▶本店にはパン工房のほかにナポリピッツァ専門店「クッチーナフルッタ」、産直マルシェ「しあわせな台所」も。天神店、食パン専門の志免店もあり。

九州産の全粒粉とごま、チーズのトリプルハーモニー



Cut!
チーズをロールイン

九州はパン好き

九州は日本有数の小麦産地。おいしいベーカリーも多いのです。福岡市内の大人気店「フルフル」「パンストック」「マツパン」の3店でごま油やねり胡麻を使った新作をつくってもらいました！

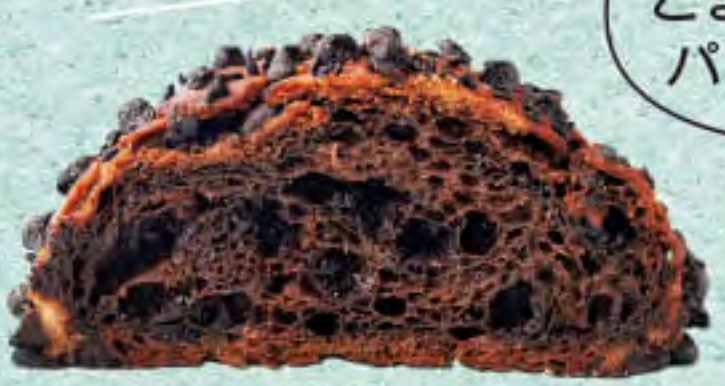
チョコゴマメロン

ブリオッシュ生地の油脂の半分を太白胡麻油にして軽くソフトにし、純ねり胡麻 黒ソフトパウチでほんのり香ばしくコクをだしている。カカオクッキー生地にはチョコチップと黒ごまをトッピングして、カリン、プチプチと楽しいアクセント。中にはチョコレートやごまと相性がいい、柑橘の不知火がひそんでいる。グルテンを抑えているので生地が劣化しにくく、翌日食べても、冷凍保存しても◎。期間限定で販売中(180円)。



超々々々々生地に、チョコとごまのアクセント

Cut!



ごま油、ねり胡麻
パンに使用します

平山哲生さん



{ パンストック PAIN STOCK }

パンに必須のグルテン。生地の骨格をつくる大切な要素ですが、「なるべくグルテンをつくらない」のが、オーナーブーランジェ平山哲生さんのテーマのひとつ。グルテンの体への影響、そして素材の味わいを覆い隠してしまう、というのが理由です。かといって、グルテンなしでパンはつくれません。そこでグルテンを適度に抑え、かつしっかりとらせるために、油脂の出番。小麦粉のおいしさや軽さをだしたい時には、太白胡麻油が力を発揮します。「ごま油もねり胡麻も潔い食品。ごまを搾るだけ、するだけで余計なことをしないから」と平山さん。これからもパンづくりに生かしたいと語ってくれました。



パンストック

福岡市東区箱崎6-7-6 ☎092-631-5007

🕒10:00~19:00 🔥月、第1-3火

Facebookあり

ごまとチーズ

recipe

前生地/ミナミノカオリ全粒粉40% 塩0.8% 熱湯40%
% 本ごね/a [ミナミノカオリ40% 春よ恋20% 前生地(上記)80.8% 上白糖2% 塩1% インスタントドライイースト0.6% モルトシロップ0.4% **太白胡麻油5%** 水28% **いり胡麻 黒6%**] 足し水5% チーズ40%
% **洗い胡麻 白適量**

- ①前生地は前日にミキシングして冷蔵庫に入れておく。
- ②本ごねのaの材料をミキシング→つながったら足し水を加える。こねあげ温度25℃。
- ③常温で1次発酵90分。
- ④350gに分割→ベンチタイム20分。
- ⑤チーズを巻いて成形。食パン型(19cm×9cm×高さ8cm)に入れ、上面に洗い胡麻 白をふる。
- ⑥最終発酵70分。
- ⑦デッキオープン上火190℃/下火230℃でスチームを入れて20分焼成。

チョコゴマメロン

recipe

a [インスタントドライイースト1% グラニュー糖0.2% お湯5%] キタノカオリ90% ゆめちから10% カカオパウダー8% きび糖11% 塩2.1% カボチャ(蒸す)10% 全卵18% 無塩バター20% **太白胡麻油20%** **純ねり胡麻 黒ソフトパウチ10%** 牛乳29% ルヴァン・リキッド(レーズン)40% チョコチップ30% ドライ不知火(3mm細切り)2切れ/1個 **クッキー生地/無塩バター450g グラニュー糖600g 全卵7個 薄力粉900g アーモンド(ロースト・砕く)120g カカオパウダー22.5g お湯45g** *卵が多くバサつきやすいので、しっとりさせるためにカボチャを配合。グルテンが弱く焼成後に形を保ちにくい生地なので、上にのせたクッキー生地に生地がくっついて膨らんだ形を維持するように工夫している。

- ①aを合わせて予備発酵。
- ②チョコチップ、ドライ不知火以外の生地の材料を1速で20分→チョコチップを加えて2速で5分ミキシング。こねあげ温度10℃。
- ③冷蔵庫に1日入れて1次発酵。
- ④室温で1時間もどした後、60gに分割→ベンチタイム30分。
- ⑤ドライ不知火を包んで成形。
- ⑥最終発酵90分。
- ⑦クッキー生地の材料を順に混ぜ、お湯で溶いたカカオパウダーを加える。20gに分割して薄くのばす。
- ⑧最終発酵させた生地に⑦のをのせる。
- ⑨コンベクションオープン190℃で15分焼成。

マヨパン

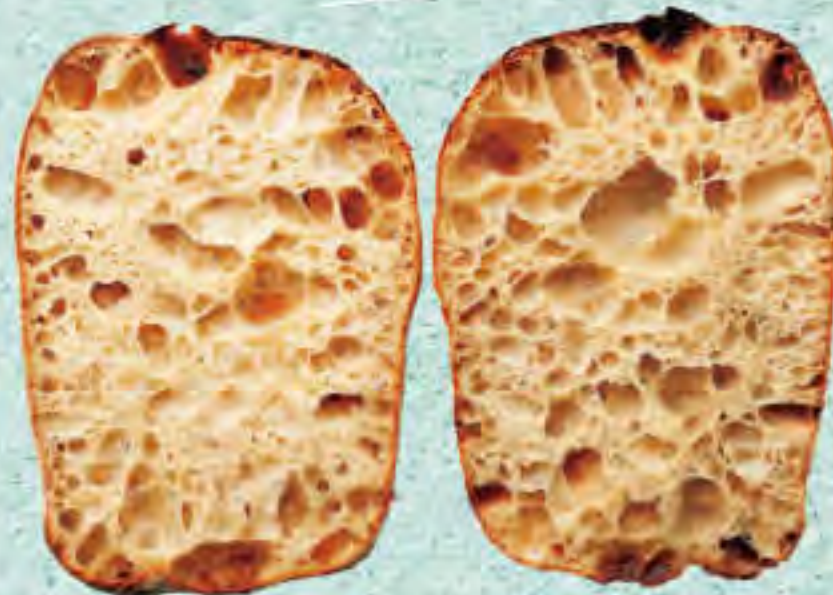
recipe

ポーリッシュ種/糖のちから20% ルヴァン・リキッド(レーズン)0.7% 水27% **本ごね/**はるきリストレート25% キタノカオリ20% ミナミノカオリ20% 糖のちから15% ルヴァン種1% モルトシロップ0.4% 水50% 塩1.66% **a** [インスタントドライイースト0.04% お湯0.6%] **マヨネーズ*15%** *マヨネーズ:卵黄5個分、酢75g、マスタード40g、ハチミツ30gを混ぜ合わせ、**太白胡麻油1000g**を少しずつ加えて乳化させる。

- ①ポーリッシュ種の材料を混ぜ、室温で3時間→10℃で一晩発酵。
- ②本ごねの小麦粉、ポーリッシュ種、ルヴァン種、モルトシロップ、水を3分ミキシング→オートリーズ20分→塩、予備発酵させたa、マヨネーズを加えて3分ミキシング(最後30秒は手で混ぜる)。こねあげ温度20℃。
- ③室温で30分発酵→パンチ→30分発酵→18℃で12時間以上発酵。
- ④求めるサイズに分割→ベンチタイム30分。
- ⑤デッキオープン上火270℃/下火210℃で20~40分焼成(バゲット形ならば20分目安)。

※文中で%と表記しているのは、ペーカースパーセントです。レシピの分量を重量に換算する場合は、粉の総量を100%として他の材料の割合を計算してください。

Cut!



マヨパン

太白胡麻油と卵でマヨネーズをつくり、そのマヨネーズを生地に15%配合。サクリと歯切れがよく、しっとりムチムチ。かつてない不思議な食感。食事パンとして、サンドイッチ用におすすめ。6月からサンドイッチのパンとして期間限定で登場。

変わり種ですが、
すごく
おいしいです!

松岡裕嗣さん



マヨネーズ入り!遊び心のある新作パンができました



マヨネーズ20%
配合すると...



マヨネーズを20%に増量して入れると、ごらんのようにペタリした焼きあがりに。さらに歯切れがよく、クラッカーのような食感に。

マツパン Matsu-pan

マツパンの人気商品のひとつ、フランスパンの生地に“マヨネーズ”を15%配合した新作! 油脂をそのまま生地に練り込むよりも、卵と油を乳化させてマヨネーズをつくり、それを生地に入れたほうがなじみがよくなります。焼き色もよく、サクリと軽くなり、歯切れがすこぶるよいという新発見です。しかも軽いのに、マヨネーズのリッチなコクはあり、しっとりムチムチの独特なテクスチャー。リベイク(焼きなおし)してもガリガリにならないので、肉系フィリングでホットサンドにするのもおすすめ。パンからほんのりとマヨネーズの風味がするのが、ちょっとクセになります。



マツパン

福岡市中央区六本松4-5-23 ☎092-406-8800
☎8:00~18:00(売り切れ次第閉店) ☎月、第2火
<http://www.matsu-pan.com/>

職人スピリットこの名店にあり

はっとさせられるほど深く、印象に残る味わい。
福岡市内に根ざし、フランス菓子に、天ぷらに、
それぞれ人生を賭けて臨みつづける
名職人お二人が本誌にありがたくも登場です。



1944年、福岡市生まれ。ラグビーに夢中になった大学時代を経て、帝国ホテルに入社。スイス・ルツェルン、南仏ニース、パリで修業し、1980年に帰国。翌年「フランス菓子16区」を開業。楕円形のダックワーズの生みの親としても知られる。現代の名工、黄綬褒章を受賞。

時に緻密に組み立て、また時には素材をこの上なくストレートに表現するフランス菓子。「16区」にはそのどちらのお菓子もあり、食べる人の心をつかんで離しません。オーナーシェフの三嶋隆夫氏は、日本に真のフランス菓子を伝えたい立役者の一人。日本のパティシエのトップに君臨する重鎮です。三嶋シェフがつくりだす味わいは、どこまでも素材思いで、やさしさに満ちあふれています。「つくったものは目の届く範囲で売る」「鮮度が一番大切」という思い

から、支店をもたず、薬院の本店だけが続けて37年、フランス菓子16区の味を守っています。そんな三嶋シェフが本誌の九州特集号を記念して、マルホン製品を使った一品をプレゼントしてくれました。それは「ごまのブランマンジェ」。純ねり胡麻 白・黒ソフトパウチで二層仕立てにし、香りには太香胡麻油 濃口を生かしています。白ごまのふくよかに膨らむ味わい、黒ごまのほんのりとした苦み。ごまのおいしさに癒されます。

「16区」のフランス菓子でごまを味わう



二色のブランマンジェに、別添えの黒蜜ソースをかけて。「ごまは世界中にあるのに、なんとなしに和風に感じられる不思議な素材。それだけ日本でずっと愛されてきたということです」と三嶋シェフ。夏季限定で販売中(380円)。

ごまのブランマンジェ

材料：30個分 黒ごまブランマンジェ/a [牛乳700g クリーム・ドゥーブル60g グラニュー糖110g 純ねり胡麻 黒ソフトパウチ220g] b [牛乳140g 水150g グラニュー糖110g 板ゼラチン12g] 生クリーム140g 太香胡麻油 濃口12g 白ごまブランマンジェ/a [牛乳600g クリーム・ドゥーブル60g グラニュー糖100g 純ねり胡麻 白ソフトパウチ190g] b [牛乳120g 水120g グラニュー糖100g 板ゼラチン12g] 生クリーム120g 太香胡麻油 濃口18g 黒蜜ソース/黒蜜、ミネラルウォーター各適量 仕上げ/生クリーム、いり胡麻 白・黒各適量

- ① 黒ごま、白ごまのブランマンジェともにつくり方は同じなので、それぞれを準備する。aの牛乳とクリーム・ドゥーブル、グラニュー糖を沸騰直前まで加熱し、純ねり胡麻 ソフトパウチを加えて火をとめる。
- ② bの牛乳と水、グラニュー糖を沸騰させて火をとめ、もどした板ゼラチンを加えて溶かす。これを①に加えて混ぜる。
- ③ ②を氷水にあてて冷やし、少しとろみができたら、生クリーム、太香胡麻油 濃口を加える。
- ④ ガラス容器を斜めに固定し、黒ごまのブランマンジェを注いで冷蔵庫で3~4時間冷やし固める。容器を平らに置きなおし、白ごまのブランマンジェを注いで冷やし固める。2色のブランマンジェは黒ごまの割合を少し多くする。
- ⑤ 泡立てた生クリームを絞り、いり胡麻 白・黒をふる。黒蜜をミネラルウォーターでのばして黒蜜ソースをつくり、別容器で添える。



16区のお菓子とともに季節の移ろいを感じる事ができたら、どんなに幸せなことか。



16区
福岡市中央区薬院4-20-10 ☎092-531-3011 🕒9:00
~19:00(喫茶コーナー10:00~18:00、月・木休) 📍
月(祝日の場合は翌火休) <http://www.16ku.jp/>



カウンター9席。天ぷらを楽しんだ後は、小部屋のテーブルに席を移してフルーツをいただく。

アスパラガスは外皮はシャキシャキ感を残し、根元は水分があふれんばかりにジューシー。切り口からは水分がしたたり落ちるほど。夏には京都から仕入れる万願寺唐辛子、みょうがも。



あわびは活けをその場でさばいてすぐに衣をつけて揚げる。驚きを誘うほどに柔らかく、まるで舌の上でとろけるよう。これは「活けを揚げてこそ」のものという。

「天孝」で天ぷらの火入れの極意を感じる

30年前から薬院に暖簾を掲げ、天ぷら愛する人たちを魅了してきた「天孝」。鮮度がいいものは刺身で食べるのが九州の人たちの気性。わざわざ手間をかけて揚げるおいしさを、年月をかけて伝えてきたのが主人の田中孝儀氏です。

田中さんの信条は、ごく薄い衣で、軽く揚げること。衣は素材を蒸し、脱水するために包む膜にすぎず、口に入れた時には素材の香りや味がすぐに伝わるほど薄くなくてはならないそうです。揚げ油に太白胡麻油を6割ブレンドする

のも、薄くつけた衣を素早くしつかりと固めるために、コシが強い太白胡麻油が必要だからなのです。田中さんは「私はあまり揚げません」といいます。それは必要以上には火を入れないという意味合い。芯まで熱くなっているもの、まだ素材が十分に水分を抱え込んでいる状態で油から引きあげます。野菜は切り口から水分がしたたるほどにみずみずしく、魚介はとろけるようにジューシー。極意ここにあり、と教えられるような見事な天ぷらです。



1954年、朝倉市生まれ。調理師専門学校を卒業後、東京の「天一」で10年修業。1988年に「天孝」を開業。「ミシュランガイド福岡・佐賀2014特別版」では二ツ星を獲得。

天孝
福岡市中央区薬院2-4-26 ライオンズマンション1F ☎092-771-7387
🕒18:00～21:30 (19:30最終入店)
🌙月 ▶コース1万円～。要予約。



上／甘鯛は身側のみ衣をつけて油に投げ、ウロコをサクサクに。レモンを絞り、塩で。左上／稚鮎は腹の苦みをそのまま口の中に伝えるため、腹側に生粉を多めにつけて身が破れないようにして揚げる。左／しいたけは海老すりみを詰めて。

一軒家の縁側で
ごゆっくりと



卵屋さんの発想でつくる
ケーキがたくさんあります



パティシエ
麻生真司さん



たまご色のケーキ屋さん

佐賀県唐津市浜玉町浜崎2269 ☎0955-56-6802
🕒10:30~18:00 📅月、火(祝日の場合は営業)、他不定休
<http://www.minori-karatsu.com/> ▶HPにオンラインショップあり。



福岡市内から車で1時間、電車で1時間半。唐津湾に浮かぶ高島、遠くからも天守閣が見える唐津城、4.5kmの松林が続く虹の松原など、海沿いにゆっくり散策を。



海風そよぐ唐津エリア

福岡からも十分日帰り圏内の佐賀・唐津。
玄界灘に面した唐津湾沿いは絶好のドライブロードです。

濃厚だけど
さっぱり味

豆乳ソフトクリーム



ざる豆腐に並ぶ人気のごま豆腐は、純ねり胡麻でつくる。お隣の「豆腐料理かわしま」では、夏季は白ごま豆腐に甘めのだしを張ってわさびとともに、肌寒い時季には黒ごま豆腐に柚子味噌を添えて供する。各300円

豆乳ソフトクリームは豆腐店の店頭で夏季のみ販売(300円)。原料の豆乳に太白胡麻油を入れてつくるので、ちょっとコクがあって、とてもなめらかな舌触り。動物性タンパク質が入らないのでとてもさっぱり。

夏限定、待望の豆乳ソフトクリームが登場

川島豆腐店

唐津駅前の商店街に店を構える「川島豆腐店」は、寛政年間創業の老舗。9代目の川島義政さんが生みだしたざる豆腐は、いまや全国に知れわたるほど有名です。豆腐をつくる豆乳は、九州の有機栽培の契約農家で栽培したフクユタカや青大豆。初夏からはこの豆乳でつくる「豆乳ソフトクリーム」も登場します。



ざる豆腐の一番の特徴は、豆乳ににがりを入れて固まったらざるに入れるので、水にさらすことなく、大豆の風味がまるでチーズのように濃密なこと。せっかくの味わいをそこなわないよう、醤油ではなく、塩と黒こしょう、太香胡麻油をかけて食べてみて。



川島豆腐店

佐賀県唐津市京町1775 ☎0955-72-2423 🕒8:00~18:00 📅日 <http://www.zarudoufu.co.jp/> ▶HPにオンラインショップあり。ざる豆腐とごま豆腐の合わせもある。



器好きにとって憧れの地、有田と波佐見。このエリアは福岡市内からは車、電車ともに1時間半程度。有田町と波佐見町は車で15分ほどの距離。

器と美味の肥前エリア

佐賀と長崎の県境付近の肥前エリアは、有田焼や波佐見焼など陶磁器の産地として有名。おいしいものもあります。

有田産のそば粉でつくる十割そば

大和一心庵 雪月花

有田町がいま力を入れているのが、そばの栽培。地元有田産のそばを毎朝石臼で挽き、十割で手打ちするのが「大和一心庵 雪月花」です。主人の樋渡悟さんが打つそばは、十割とは思えないほど色白で、繊細な味わい。景色を眺めながら、奥様の心温まるおもてなしとともに、地元の素材を生かした和食の締めにはそばをいただくコースが評判です。



これはお昼のせいり蕎麦 天麩羅(2160円)。天ぷらは2回に分けて揚げたてを供し、最後に手打ち十割そばをキリッと辛口につゆでいただく。天ぷらの揚げ油は太白胡麻油を4割ほどブレンド。「そばも調味料も何もかもこだわるなかで、太白胡麻油に行きつきました」と樋渡さん。夏は地元有田産のアスパラガスやオクラ、ミニトマト、魚介類は穴子や足赤海老を揚げる。

大和一心庵 雪月花
佐賀県西松浦郡有田町上本乙3390-6
☎0955-46-3170 ☎12:00~14:30 (13:30L.O.)、18:00~21:30(20:00L.O.)
🕒不定 <http://www.yamatoisshinan-setsugetsuka.com/>
▶ 昼2000円、3000円、夜3000円、5000円、1万円のコース。



長崎ごまスイーツ



ツルんと、
スイーツ

地元のおいしさを知ってもらおうと生まれた新顔スイーツ。茶どころとして有名な彼杵の抹茶を入れた黒蜜をかけていただく趣向。ごまたっぷりでヘルシー、女子ウケまちがいなし。夏は冷やしてツルン、寒い季節には電子レンジで温めてとろ〜りと。3個入り350円 ※パッケージは変更になる場合あり



つくも食品

長崎県東彼杵郡波佐見町志折郷1682
☎0956-85-7172 <http://www.tsukumofoods.co.jp/>
▶ HPにオンラインショップあり。



こちらは地元のスーパーで
かならず見かける、本来の
甘いごまとうふ(80円)。
こちらもお取り寄せ可。

長崎シュガーロードの 甘いごま豆腐が スイーツ感覚で変身 つくも食品

かつて外国との唯一の貿易港だった長崎。当時貴重だった砂糖が輸入され、長崎街道を小倉まで、さらには京・大阪、江戸まで運ばれました。この街道筋はいわばシュガーロード、各地で甘い名物が生まれたのです。そのひとつが長崎のソウルフード「甘いごま豆腐」。ごはんのおかずですが、おやつにもなるスイーツな風味です。



波佐見焼の器はこちらで

400年以上の歴史を持つ波佐見焼。日常使いの今どきの絵柄の器が多く、気軽に買えるものが多いので、波佐見町を見てまわってショッピングを満喫。沿道沿いにはギャラリーがたくさんあって楽しい!

ÔYANE

長崎県東彼杵郡波佐見町折敷瀬郷
2204-4 ☎0956-85-3151 ☎9:00
~18:00 🕒無 <http://www.oyane.jp/>

温泉街の湯気の向こうに

鉄輪豚まん本舗

別府から車で15分ほどの鉄輪温泉では、地表から噴き出す蒸気を利用した地獄蒸しが有名。街の名物をつくろうと主婦が集まって作りはじめた蒸したての豚まんが口コミで広がり、温泉街一の有名店になりました。豚まん片手に、情緒ある温泉街を散策してみてもいい。

鉄輪豚まん本舗

大分県別府市井田3組 ☎0977-66-6390 9:00~16:00 第2月 ▶電話注文でお取り寄せ可。ちょっとお色気のあるピンクの豚(2個入り620円・冷凍販売のみ)も人気。



あふれるごまの滋味

南光物産

大分の郷土料理「やせうま」は、小麦粉の平麺にきな粉と砂糖をまぶして食べる素朴な一品。これを焼いてせんべい仕立てにしたのが、別府土産として名高い「焼やせうま」です。滋味深いながら、食べる手が止まらない絶妙な味わい。全国菓子大博覧会「名誉総裁賞」受賞。

大分銘菓製造元 南光物産

大分県別府市北鉄輪1組 ☎0977-66-4151 8:00~17:00 無 http://www.zabon.shop/ ▶ガラス越しに工場の製造風景が見られる直売所。HPにオンラインショップあり。



別府冷麺の大人気店

六盛

別府冷麺の店は数十店。六盛では冷麺と並び人気があるのがこの温麺。スープと麺、具は同じ。違いは温麺にはもやし炒めをのせ、ごま油をかける点だけなのに、似て非なるおいしさに。常連も冷麺派と温麺派がいるとか。

六盛

大分県別府市松原町7-17 ☎0977-22-0445 11:30~14:30 (14:15L.O.)、18:00~20:30 (20:15L.O.)、スープがなくなり次第終了) 水 http://www.6-sei.com/ ▶別府駅前に北浜店あり。HPにオンラインショップあり。



具も皮もすべて手づくりの豚まん(190円)は店頭で蒸したてを販売。豚肉、キャベツ、玉ネギ、シタケを、ごま油たっぷりの秘伝のタレで味つけて、香りがよくジューシー。

卵のことは
三ツ星タマリエの
私におまかせを



鶏思いのオーナーのこだわり

鈴木養鶏場

EU基準の広い鶏舎で鶏にストレスを与えずに飼育し、毎朝とれた産みだて卵を店頭で並べる鈴木養鶏場。「たまご屋さんがつくった」をコンセプトに、地元で人気のおそうざいやスイーツも販売しています。



鶏めしのおにぎり(200円)、からあげ(400円)など、鶏肉と卵のそうざいを豊富に品揃え。鶏めしの具材の炒め油や、からあげの下味に太白胡麻油を受用。「愛情注いだ卵や鶏肉だから、調味料にも油にもこだわります」とオーナーの鈴木智久さん。カステラ「ザビエルの道」(0.4斤525円)も人気。

鈴木養鶏場 すずらん食品館

大分県速見郡日出町藤原5707-12 ☎0977-72-6734 8:30~18:00 無 https://www.suzuki-egg.jp/

大分で 名物堪能!

大分といえば別府、湯布院と温泉づくし。名物の美味とともに湯けむり旅情をお楽しみください。



行列に納得の
おいしさです



六盛の冷麺は、昆布と牛肉でじっくりとったスープ、手打ちのもちもち食感の麺に、自家製のキャベツキムチ、国産牛のチューシュー、ゆで玉子、青ネギ、いりごまをトッピング。冷麺(750円)、温麺(800円)



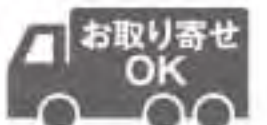
ゆずの香りが
ふわり

卵入りのほんのり甘くてバリバリと軽い歯触りのせんべい生地には、風味づけの隠し味として純ねり胡麻 白が練り込まれている。27枚入り350円など。



香り高い人気のゆずみそせんべい

ゆふいん菓子工房五衛門



湯布院の旅館やホテルのお茶菓子としてもおなじみのゆずみそせんべいは、60年以上変わらぬ製法でつくられている銘菓。味噌やはちみつ、国産のゆず果汁を練り混ぜたゆずみそを折り込んで焼き、香り高く上品に。

ゆふいん菓子工房五衛門

大分県由布市湯布院町川上1984-212 ☎0977-85-5089 8:30~17:00 無 http://www.yufuin-goemon.com/ ▶お取り寄せは電話注文にて。



万能中華スープ (5袋入り230円)

お湯にすぐに溶け、手でほぐしてそのまま味つけにも使えるのでとても便利。ラーメンやちゃんぽんのスープには1個、チャーハンの味つけには1/2個、中華スープなら1/4個。九州にとどまらず、全国の百貨店や高級スーパーなどでも販売。



対角線でこんな風に1/2、1/4使いできるので、計量いらず。

ふりふり 万能中華 (458円)

「万能中華スープ」のさらさら粉末タイプ。よりさっぱりとした味わいなので、ごま油を追いかけするのがオススメ。



万能中華ドレッシング (450円/190ml)

ちょっと甘めの醤油味で、食欲をそそるごま油の香りとレモンが爽やか。サラダにはもちろん、冷やし中華のタレ、ラーメンサラダ、冷や奴、中華ボン酢として和え物などにも。

中華食べたいなと思ったら、この味です！

おいしい、体にいいだしを販売しつづけて50年以上の丸三食品。ティーバッグにうどんスープの材料を入れた元祖の「ふりだし」は、同社のロングセラーです。「私たち家族が体によくないものを一切受けつけない体質ゆえ、すべて原材料から安心して口にできるものを使っています」と、二代目の前田洋社長。看板商品のひとつでもある中華だし「万能中華スープ」は、無薬鶏の鶏ガラ、豚骨エキス、牡蠣などを使用した、ソフト固形タイプの中華万能調味料。同社が太鼓判を押す、マルホン胡麻油が香っているのです。

九州のソウルテイスト「万能中華」を知ってる？

全国でも知る人ぞ知る名品「万能中華」は、福岡をはじめとする九州の人のおなじみの味です。



味つけは万能中華スープだけ
レモンでさっぱり

塩レモン焼きそば

材料：1人前 太香胡麻油大さじ1
モヤシ1/2袋 焼きそば麺1玉 万能中華スープ1/2個 レモンスライス4枚
黒コショウ適量 万能ネギ、いり胡麻白各適量

①太香胡麻油でモヤシを炒める。②焼きそば麺を入れてほぐれたら、万能中華スープを手で細かくしながら全体にバラバラと入れる。仕上げにレモンを加え、黒コショウをふる。③万能ネギの小口切り、いり胡麻白をふる。



九州の家庭料理といったらコレ、
野菜が苦手なお子さまにも

ちゃんぽん

材料：1人前 太香胡麻油大さじ1 豚肉、
海老や帆立など魚介類適量 キャベツ、
玉ネギ、モヤシ、ニンジン、ピーマン、シタケ、
キクラゲなどの野菜適量 ちゃんぽん麺1玉
お湯300ml 万能中華スープ1個

①フライパンか中華鍋に太香胡麻油を熱して豚肉、魚介類、野菜の順に強火でサッと炒める。②ちゃんぽん麺を入れ、お湯、万能中華スープを加えて沸騰したら火をとめる。
▶魚介類や野菜はお好みでどうぞ。



さっぱりスープに、
ごま油を追いかけの裏ワザ

冷やし鶏茶漬け

材料：1人分 ふりふり万能中華小さじ1弱
水150ml ごはん1膳 蒸し鶏、
パクチー各適量 太香胡麻油適量

①ふりふり万能中華を水で溶き、冷蔵庫で冷やしておく。②ごはんを盛り、さいた蒸し鶏、パクチーをのせる。③①をかけ、太香胡麻油を追いかけする。

▶ごはんは温かなくても、冷やごはんでも、大葉やごまとおにぎりにしてもOK。
▶お好みでさらに追い油も。



ビタミン豊富な野菜を
おいしく食べよう

ケールのもりもりサラダ

材料 ケール、ミックスリーフ、ミニトマトなど好みのサラダ野菜適量 万能中華ドレッシング適量 クルミ適量

①サラダ野菜を万能中華ドレッシングで和えて盛りつけ、クルミをちらす。

▶ちょっとクセと噛みごたえがあるケールは、ドレッシングで和えサラダにして食べるのがおすすめ。クルミなどのナッツをトッピングしてアクセントに。ケール、ミニトマト、クルミともに各種ビタミンが豊富。

ごま油のおかげ!

毎日食べたい、 やみつきごはん

笠原将弘 賛否両論

連載⑥

「賛否両論」恵比寿本店が3月28日に新装開店。1階はカウンター席、2階はテーブル席と個室になりほぼ倍に増席。これまで2部制だった予約が好きな時間にとれるようになりました。お近くの姉妹店「メンズ館」も、4月2日に「賛否両論 はなれ」としてリニューアル。おめでとうございますこと続きの賛否両論にぜひどうぞ!

夏の土用丑の日、2018年は7月20日と8月1日です。本来丑の日には、「う」のつくものを食べると精がつくといわれていたとか。「う」がキーワードの素材と、抗酸化パワーを発揮するごま油やねり胡麻の夏向きレシピで、暑い夏を元気においしく乗りきりましょう。

う

しの肉で
スタミナアップ



牛しゃぶ トマトだれ

材料:2人分 牛しゃぶ用薄切り肉200g トマト1個 みょうが2個 大葉5枚 しょうが10g A[太香胡麻油大さじ2 醤油、砂糖各大さじ1 酢大さじ2½] 黒こしょう適量

① トマトはへたを取り、1cm角に切る。② みょうがは小口切り、大葉は粗みじん切り、しょうがはみじん切りにする。③ ①、②をAで和える。④ 鍋にお湯を沸かして牛肉をしゃぶしゃぶして火を通す。⑤ 牛しゃぶを盛りつけ、③をかけ、黒こしょうをふる。❖ トマトと香味野菜、太香胡麻油、酢のたれで食欲も増進。

う

めぼしがあれば
疲れ知らず

う
の花は元気になる
タンパク源



梅風味うの花

材料:4人分 おから150g しいたけ3枚 にんじん50g さやいんげん4本 梅ぼし4個 太白胡麻油大さじ3 A[だし300ml 淡口醤油大さじ2 砂糖大さじ1½]

① しいたけは薄切り、にんじんは粗みじん切り、さやいんげんは小口切りにする。② 梅ぼしは種を取ってたたく。③ フライパンに太白胡麻油を入れて①を中火で炒め、油がなじんだら、おからを入れて炒める。④ Aと②の梅ぼしを加え、弱火でこげないように時々混ぜながら、汁気がなくなるまで炒め煮する。❖ 梅ぼし入りのすっぱいうの花は夏向きの味。クエン酸は体力回復に効果あり。



東京都渋谷区恵比寿2-14-4 ☎03-3440-5572
<http://www.sanpi-ryoron.com/>



う

どんをツルツルッと
 喉ごしよく

やみつきの一言 ⑥

うのつく
 食べ物とごまで
 日本の夏を
 おいしく乗りきるぞ

ゴーヤごまだれうどん

材料:2人分 ゴーヤ½本 万能ねぎ3本 A[だし400ml 純ねり胡麻 白ソフトパウチ100ml 醤油大さじ4 砂糖大さじ1½] うどん2玉 温泉玉子2個 かつおぶし5g いり胡麻 白小さじ1 純正胡麻ラー油 適量

① ゴーヤは種を取り、薄切りする。塩(分量外)でもみ、しっかり水気を絞る。② 万能ねぎは小口切りにする。③ Aを混ぜ合わせて冷やしておく。④ うどんをゆで、冷水にとって冷やして水気を切る。⑤ うどんを盛りつけて③をかけ、①、②、温泉玉子、かつおぶし、いり胡麻 白をトッピングする。純正胡麻ラー油を好みでかける。❖ねり胡麻でつくるごまだれは、ごくごく飲み干したいほどさっぱりした味わい。ごまのスタミナ効果にも期待。



う

なぎを食べて
 精をつけよう

きゅうり
 体を
 クール
 ダウン
 う
 りで

うなぎの天ぷら きゅうり酢がけ

材料:4人分 うなぎかば焼き1尾 ししとう4本 きゅうり酢[きゅうり1本 太白胡麻油、酢各大さじ2 砂糖小さじ1 塩小さじ½] 衣[卵黄1個分 水100ml 薄力粉80g] 揚げ油(太白胡麻油を3割ほどブレンドするのがおすすめ) 適量

① うなぎは一口大に切る。ししとうは小さく切り目を入れる。② きゅうりをすりおろして水気を切り、きゅうり酢の他の材料と合わせる。③ 衣の材料を軽く混ぜる。④ 揚げ油を170℃に熱し(衣を入れると下まで沈まずに浮きあがるのが目安)、うなぎ、ししとうに薄力粉(分量外)を薄くまぶして衣にくぐらせ、2、3分揚げる。⑤ 盛りつけて、②のきゅうり酢を添える。❖下味がついたかば焼きをそのまま天ぷらに! すっきり酸味のきゅうり酢は、夏場のからあげやトンカツにもオススメ。

Thank You!

九州で出会った ごまのおいしさ

「ごま油の四季」編集部は2018年4月2日～8日まで九州でロケを敢行！各地で出会った人、おいしさあふれる味わいに感謝の気持ちでいっぱいです。

福岡市内

4/2 4:00PM (月) 海鮮丼日の出



ごま醤油たっぷりの海鮮丼

4/3 10:00AM (火)

丸三食品



健全な味を守る姿に感動

肥前エリア

4/4 3:00PM (水) 田中田



美味ごまさばを堪能しました

4/4 11:30AM (水) 大和一心庵 雪月花



手打ちそばとご夫妻の
温かいおもてなし

4/4 10:30AM (水) つくも食品



長崎のソールフード
甘いごまとうふ

4/3 4:00PM (火) もつ幸



ここだけオンリーワンの
もつ鍋!

4/4 5:00PM (水) 焼とりの八兵衛



「焼とりだけど、豚」な九州

4/5 10:30AM (木) 山口油屋福太郎



明太子、めんべい♪

4/5 6:00PM (木) マツパン



心からやさしいパン屋さん

4/6 9:30AM (金) 鈴木養鶏場



街のおいしさ支える、
知る人ぞ知る名店

大分エリア

4/6 5:00PM (金) 六盛



別府名物の冷麺は
やみつき味

4/6 4:00PM (金) 南光物産



滋味深し、別府土産の
焼やせうま

4/6 2:00PM (金) ゆふいん菓子工房五衛門



湯布院の
和洋スイーツがたくさん

4/6 11:00AM (金) 鉄輪豚まん本舗



豚まん片手に
湯けむり旅情～

4/7 5:30PM (土)

パンストック



九州の人はパンが大好き

4/7 4:00PM (土)

フルフル



明太フランスの超有名店!

唐津エリア

4/7 1:00PM (土)

川島豆腐店



ざる豆腐発祥のお店を訪問

4/7 10:00AM (土)

たまご色の
ケーキ屋さん



カフェでほっこり、
ロールケーキ

福岡市内

4/7 8:00PM (土)

蓮双庭



夏は担々麺で乗り切ろうー

4/8 10:00AM (日)

16区



日本のフランス菓子、
ここにあり

4/8 2:30PM (日)

天孝



とろけるような
軽い天ぷらをいただきました

4/8 5:00PM (日)

オペラ



焼きドーナツ発祥のお店は
こちら!

PRESENT

今号掲載の九州の美味を プレゼントします!

今号の大特集でご紹介した人気店の逸品を、
抽選で各3名様、計18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 福太郎の
「THE MENTAI」3個セット
(ごま油、ラー油、いか)

2 南光物産の
「焼やせうま」



6

ゆふいん
菓子工房五衛門の
「ゆずみそせんべい」



4 海鮮井
日の出の
「ごま醤油」



3

丸三食品の
「万能中華スープ、
万能中華ドレッシング」



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128号プレゼント」係

応募締切：2018年7月20日(金) 当日消印有効

※本誌に掲載した価格の税込・税抜はお店の表記に準じています。