

ごま油の四季



秋の号 129 2018 Autumn
The Seasons of Sesame Oil by TAKEMOTO OIL & FAT CO.,LTD.

Feel happy



Sweet treat

ホツと
ひとさか

ほっこり、
秋の和菓子

特集◎
五穀豊穰、無病息災の想い

老松 / nikiniki / 餅匠しづく
つな八 & 新宿中村屋 / 富士あられ本舗 / 空いろ
ツバメヤ / 高津堂 / ロックフィッシュ
和のかし 巡 / 菊乃井 / 分とく山 / パレット

連載◎ 天ぶらを食べに おばた
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



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。



0120-77-1150

なかなか いい ごま

<https://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◎五穀豊穡、無病息災の想い

ほっこり、秋の和菓子

京都の老舗「老松」

ごまが誘う和菓子のイマジネーション

和菓子に込められた、日本人ならではの心。

その想いを米や小豆、砂糖、寒天といった
限られた素材で豊かに表現するのが、和菓子の真骨頂です。

ごまは和菓子にどのようなイメージを描けるのか。

京都の老舗「老松」を訪ねました。

3つの
和菓子の
Story

ごま羊羹「夜長」

金箔をあしらった白、黒ごまの二層の羊羹は、端正でスタイリッシュ。それぞれ白あんに純ねり胡麻 白・黒ソフトパウチを1割程度合わせ、ふたつのごまの似て非なる香り、風味を楽しめる趣向に。ねり胡麻に含まれる油脂分が功を奏し、まるでウィーン菓子のザッハトルテを彷彿させるツヤやかな光沢が生まれた。



老松 北野店
 京都市上京区北野上七軒
 ☎075-463-3050
 🕒8:30～18:00 📍不定
<http://oimatu.co.jp/>
 ▶ご紹介した3品は11月いっぱいまで北野店で予約販売中。予約は電話で4日前までに、注文は5個から。各400円。

ごまきんとん 「秋の暮れ」

白手亡（白いんげん豆）のあんに純ねり胡麻 白・黒ソフトパウチをそれぞれ入れて炊いた二色のきんとん。内側にはオレンジ色の白あんとを包み、この色あいにより秋の風情をイメージさせる。



「老松」取締役の植村健士さんは長年にわたり、職人としてお茶席のお菓子を手掛けてきました。

「白と黒の純ねり胡麻ソフトパウチを使いましたが、黒ごまは際立った香りで、白ごまはくるみなどのナッツに通じるじわりとくる味わい。ごまの香りや味わいを生かしながら、五感で秋を感じていただけると思います」
 この3品のお菓子は老松北野店で、期間限定で予約販売しています。

ごま亥の子餅

京都では亥の子餅は、お茶事の炉開きに欠かせないお菓子。この一品「ごま亥の子餅」は猪の子をデフォルメした容姿は老松の定番の亥の子餅と同じでありながら、中にはこしあん、黒ごまあん、栗あんの三色のあんこを贅沢に包んでいる。黒ごまあんは白あんと純ねり胡麻 黒ソフトパウチと一緒に炊きあげ、ふたつの味を融合。どこまでもなめらかで、とても上品な口あたり。



亥の子餅のStory

亥の月（旧暦10月）のはじめの亥の日、亥の刻（夜9時～11時）に亥の子餅を食べると、無病息災がかなうといういい伝えがあり、おもに西日本ではこの時期におなじみです。猪の子を模した形状や、五穀を使った材料は各地により多様。多産の猪を象徴とする子孫繁栄、五穀豊穡に感謝して田の神に供える、火の災いがないことを祈りお茶事の炉開きや炬燵開きの日にいただくなど、この小さな和菓子には多くの想いが込められてきました。

和菓子は五感で味わうもの。見て、菓銘（菓子名）を聞いて想像を喚起し、さらに香り、食感、味わいで楽しめます。ほんの一口の甘味に、豊かなイマジネーションの世界が広がっているのです。

「お茶席では、主人が客人をおもてなしするために趣向をこらします。『一席一菓』といい、そのお茶事にもっともふさわしいお菓子をオーダーメイドでおつくりするのが、私ども和菓子屋の務めです。今回は竹本油脂さんのお茶席で、ごまのお菓子をご用意いただいたという体で、上生菓子3品をおつくりしました」

と「老松」取締役の植村健士さん。上生菓子は抹茶の繊細な香りを邪魔しないことが前提のため、香りに特徴があるごまは使い方が肝心です。



（ハッ橋は好き？）

京都「ニキニキ」 ごまのハッ橋登場です

今も昔も、京都土産といえば「ハッ橋」。ハッ橋の老舗「聖護院ハッ橋総本店」のセカンドブランド「nikiniki」では、こんなカラフルで季節感のあるハッ橋に出会えます。

京都のスイーツ巡りで絶対にはずせないシヨップが「ニキニキ」。パリのパティスリーのような外観で、ハッ橋の概念をくつがえすカラフルでワクワクするようなラインナップがそろっています。

同店をプロデュースするのは、同社専務取締役の鈴鹿可奈子さん。一口サイズのクレープのようなカレ・ド・カネールや、季節の風物詩をイメージした細工ものの生ハッ橋、ハッ橋の生地を薄く焼いてシナモンのようにスティック状に巻いたカネールなど、ハッ橋を現代的に進化させています。

「ニキニキがハッ橋のおいしさを知っていただくきっかけになればと思っています。あらためてお召しあがりいただくと、ニッキの華やかな香りの魅力に気づいていただけるはず。手間の掛かるお菓子ばかりですが、すべて心を込めて手づくりしています」

今秋、期間限定で新登場するのは、ハッ橋と白ごま、黒ごまのコンビネーション「コト・セザム」。ニッキの香りと、香ばしいごまをつなぐのは、やさしい風味のミルクチョココートです。

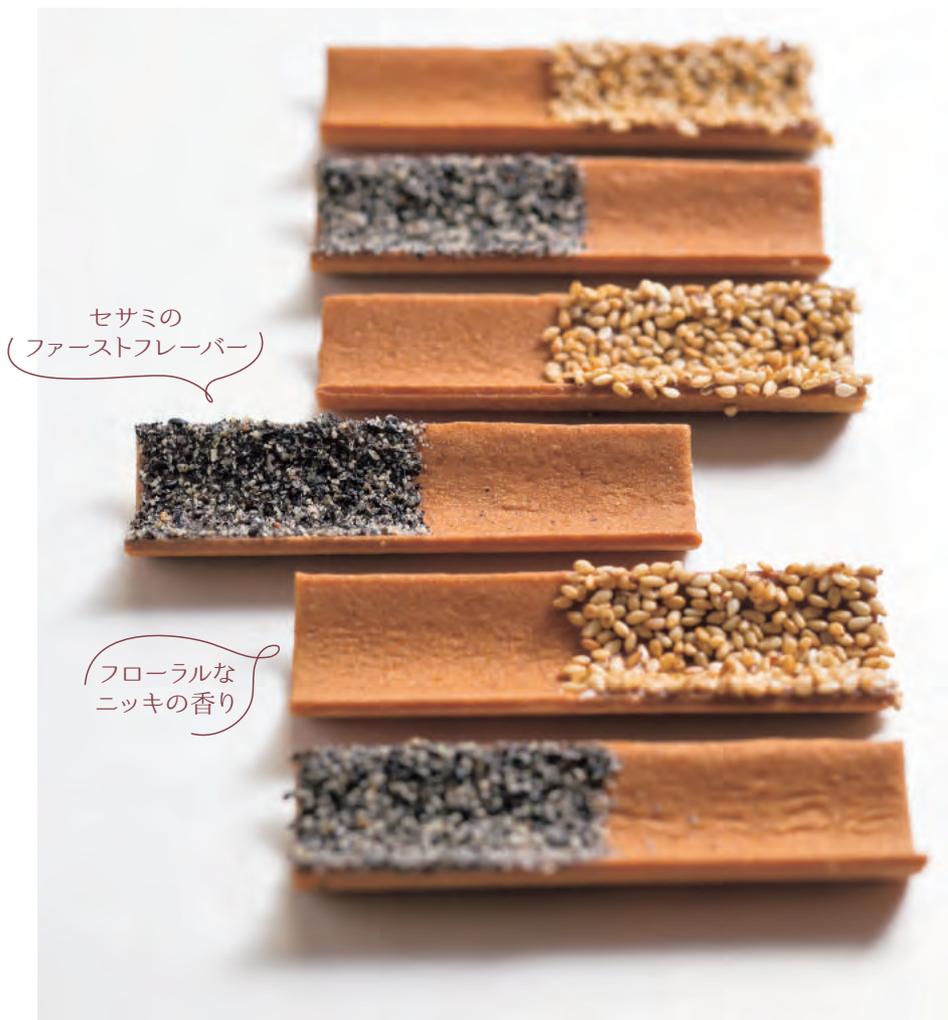


ニキニキ
京都市下京区四条通西木屋町角
☎ 075-254-8284
🕒 10:30～19:00 📍 無

3つの 和菓子の Story

koto・sésame

うるち米の米粉、砂糖、ニッキでつくるハッ橋。白いりごま、黒すりごまをそれぞれミルクチョコレートと純ねり胡麻でつなぎ、ハッ橋の片面半分をコーティング。香りの強い黒ごまはすりごまを、風味の余韻が長い白ごまはいりごまを使い、ハッ橋のニッキの香りと絶妙なバランスをとっている。ごまを噛むたびに香りがはじけ、あとにはニッキの華やかでフローラルなフレーバーが長く続く。



その場でつくってももらえるカレド・カネール(1個100円〜)は、生ハッ橋であんこやコンフィを包むハッ橋デザート。生ハッ橋はシナモン、抹茶、ロゼ、アズール、セサミの5種類、あんこやコンフィは8種類から選べ、訪れるたびにちがうフレーバーに出会える。ショーケースに並ぶハッ橋はどれも宝石のよう。



京都のハッ橋に新しい風を吹き込む、320余年の歴史を誇る老舗「聖護院ハッ橋総本店」専務取締役の鈴鹿可奈子さん。nikinikiは2011年にオープン。

ハッ橋のStory

江戸時代の中期、箏(琴)の開祖であり、名奏者として知られた八橋検校。没後も称えられ墓前を訪れる人々が絶えず、その人たちが墓参の土産に買えるようにと、茶店で琴に似せた形の干菓子を販売しはじめました。そのネーミングは、八橋検校にちなんで「ハッ橋」。これがいまでも人気の京都土産、ハッ橋が生まれたエピソードといわれます。



3つの 和菓子の Story



静神丸

その昔、お釈迦様や達磨大師が悟りを開くために苦行を積んだ折、食事をとらず、代わりに命をつなぐために食したのが「静神丸」。ハト麦、はちみつ、ごまの3つの食材でつくられたこの元祖生薬サプリメントを、発芽ハト麦、アカシアはちみつ、純ねり胡麻黒で現代に餅菓子として再現。表面にはうまみあふれる金ごまがたっぷり。

大阪「餅匠しづく」の餅菓子 身も心もやさしく癒される

餅匠しづく 岸和田本店
大阪府岸和田市上野町西21-11
☎072-422-6601
<http://mochi-shizuku.com/>
▶大阪市にも新町店がある。ご紹介した2品は岸和田本店で今秋に期間限定で販売予定。詳細はウェブサイトやSNSにて。

「餅匠しづく」の岸和田本店が、全面改装を経て今秋にリニューアルオープン。独自の世界観がある店づくりと、めざす餅菓子の姿をうかがいました。

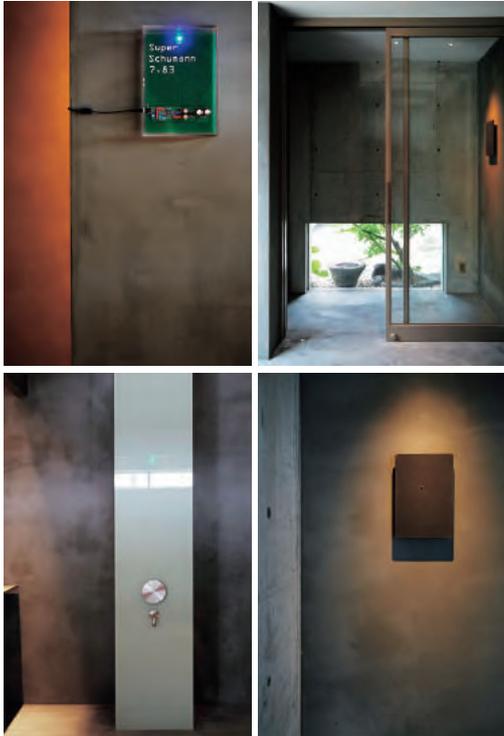
大阪・岸和田で三代続く「餅匠しづく」。現店主の石田嘉宏さんの代になり、大阪市内に「大阪新町店」を出店し、フランチャイズ大福の人気に火が付きました。この一品はいまやスイーツ好きで知らぬ人はいないほど有名に。ですが、石田さんの職人としての意識のベクトルは別方向に向いています。

「おいしい、キレイといわれるのは、本来は本望ではありません。一瞬の高揚感を与えるお菓子ではなく、私は和菓子で百薬の長をめざしています」

と石田さん。甘い和菓子はおいしいものですが、砂糖たっぷりです。体によくないマイナスイメージもつきまといまいます。これを石田さんは素材選びや製法、さらにはお菓子をつくる場の環境をよくすることによって、プラスに引き上げる努力を続けています。

「仮に砂糖を使ってマイナス3になるとしたら、他にいい素材を多く使えば、プラスに転換することができると考えています。私は有機無農薬の餅米や、オーガニックシユガーを使います。水は原子レベルまでたどってつくっています。滋養に富むごまもプラスの要素なので、お菓子に使いたいとかねてから思っていました」

しづくの清く澄みわたり、身も心も癒されるような味わいは、石田さんの想いとたゆまぬ情熱が生む賜です。

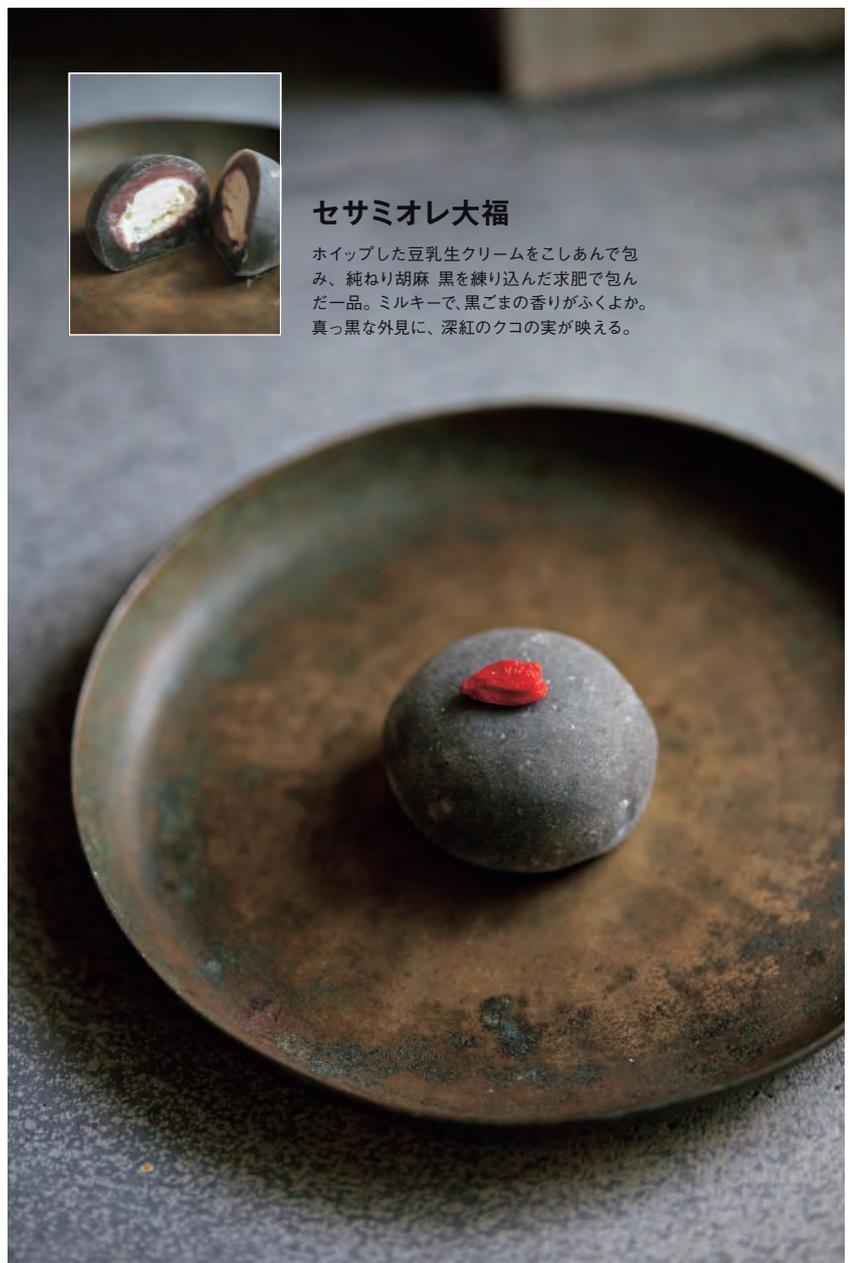


右上／全面改装した岸和田本店は今秋オープン。内外装のコンクリートを練る水にも餅菓子づくりと同じ水を使用。「店内全体が浄化装置のようなもので、癒やしの空気が対流しています」。右下／アーティスト河口龍夫氏の作品、鉛で覆われた小豆を入口に掲げる。左上／人がもっとも心地よく感じる周波数、7.83ヘルツを発する店内。左下／店内の壁には蛇口が。お菓子を購入した人は、菓子づくりに使われている水を汲み、持ち帰ることができる。「空気は3分吸わないと生きられない。水は3日飲まないで生きていけない。食べ物は30日食べないと命を落とす。まず一番大切にすべきなのは、空気や水」と石田さん。



セサミオレ大福

ホイップした豆乳生クリームをこしあんで包み、純ねり胡麻 黒を練り込んだ求肥で包んだ一品。ミルクィーで、黒ごまの香りがふくよか。真っ黒な外見に、深紅のクコの実が映える。



せいしんがん

静神丸のStory

その昔、ハト麦、はちみつ、ごまを混ぜ合わせて丸め、食料代わりの丸薬として珍重されたのが静神丸。食事もとらず、仏道の厳しい修行を乗り越えて悟りを開くのを支えたのが、2粒で一食分の滋養になるといわれた、この丸薬だったそうです。古来から信じられてきたごまの滋養強壮効果は、実はごまだけが持つポリフェノール、セサミンによるものなのです。

飲めばわかるさ

和菓子



ドリンク Pairing

合いすぎて、
ビックリですよ

もっともっと和菓子をおいしく楽しむために、ドリンクとの相性を探ります。
銀座「ロックフィッシュ」の間口一就さんが指南します。

間口一就

銀座「ロックフィッシュ」主人。至極のハイボールと、実は数十種類もある簡単つまみが有名。著書も多数。日々の最新情報はツイッターで。

ロックフィッシュ

東京都中央区銀座7-3-13
ニューギンザビル1号館7F
☎03-5537-6900
🕒15:00～22:00
(土日祝14:00～18:00)
📍不定

間口 ここでビールをだすのは鉄板すぎるので(笑)、あえてレモンスカッシュで。このあらは、ごま油の香りのあとに、黒こしょうがあとからあとか

編 すごくおいしいし、楽しいです！次は草加せんべいで有名な富士あられ本舗の黒こしょう餅。純正胡麻油をまぶしているの、ほんのり香ばしくてあとを引くおいしさです。

間口 黒糖の味もそうですが、揚げているごま油のkokがあるの、噛むごとにうまみが増します。それをギネスの強い風味がおおらかに包み込みます。

編 うわー、合いますね。間口 中に黒糖餡が入っているの、ギネスでいきましよう。見た目にも黒いもの同士で合いそうですが、一緒に食べて飲むと、ちよつと驚きの相性のよさです。



間口 和菓子5品、どれもおいしいですね。早速いきますか、アルコールもノンアルコールも合わせましよう。

編 1品めは、天ぶらのつな八と新宿中村屋がコラボした新宿揚げ饅頭です。

編集部(以下・編) 和菓子にお茶、はもちろいしいのですが、もっと和菓子のおいしさが増すドリンクペアリングもあるんじゃないかと。そこで今日はロックフィッシュにお邪魔しました。

空いろ たいようミニどら焼き (白いんげん)



どら焼きの生地を焼く時に太白胡麻油を使用。つぶあん、まるあん、白いんげんの3種類。本店のほか、品川店、TOKYO Me+店、東横のれん街店、空いろSTAND 国分寺マルイ店でも販売。141円。

空いろ 銀座金春通り本店 東京都中央区銀座8-7-6 平つかビル1F ☎03-3571-7550 🕒11:00～19:00(土～17:00)
📍日祝 <http://sorairo-kuya.jp/>

富士あられ本舗 黒こしょう餅

あられの仕上げにまぶす純正胡麻油と黒こしょうがきいている。「ザ・ガーデン自由が丘」、同社の直売所2店などで販売。220円。

富士あられ本舗 草加工場直売所/埼玉県草加市弁天4-24-22 ☎048-931-9567 🕒9:00～17:45 📍土日祝
東十条直売所/東京都北区東十条3-9-13 ☎03-3911-2101 🕒10:00～18:00 📍日



つな八 新宿揚げ饅頭 (黒糖)



ともに新宿に本店を置く、新宿中村屋と天ぶらのつな八が老舗の夢の共演。黒糖のほか、酒香(酒粕)味もあり。つな八のデリ店舗で販売。もしくはグループの天ぶら店で持ち帰りできる。1個232円、2個以上購入すると1個186円。

つな八総本店 東京都新宿区新宿3-31-8 ☎03-3352-1012 🕒11:00～22:30(22:00L.O.、土日祝日は21:45L.O.) 📍無 <http://www.tunahachi.co.jp/>



たいようミニどら焼き
(白いんげん) &
アレキサンダー

らじんわりとききます。そのじんわりと、炭酸のシユワシユワを合わせました。レモンの清涼感もいいです。

編 たしかに、いい感じで黒こしょうもごま油も余韻が長くなりますね！

間口 次は空いろの白いんげんのたいようミニどら焼き。本店はロックフィッシュのお近くですね。あんこは白いんげんをセレクトしました。ペアリングするのは、アレキサンダー。ブランデーベースで、クレーム・ド・カカオと生クリームを合わせるカクテルです。

編 この白あんとアレキサンダーの色合いを見るだけで、とても合いそうです。やさしいハーモニーを予想。

間口 アレキサンダーはチョココレートミルクみたいで甘いけれど、アルコール度数は高いので、キレがあります。白あん系の甘さはとてもやさしくて、ほんわりしているの、よい感じで白



黒こしょう餅
&
レモンスカッシュ

あんをおいしくしてくれます。

編 ホントです、白あんのやさしさが引き立ちます。

間口 白あんファンが増えそうなペアリングですよ。お茶よりも合うと思ふなあ。自分自身でも大満足！

編 次は岐阜のツバメヤのマドレエヌ。昔ながらの菊型で焼いた懐かし系の味です。石臼挽きの小麦全粒粉を使っているんですよ。だから、素材でいながら、ちよつと香ばしいような。

間口 アイスティーにオレンジの香りのグランマルニエを入れましょう。

編 あえて、アイスティーではなくて、リキュールを入れるのはなぜですか？

間口 ひとつは、マドレエヌってオレンジの香りが合うから。フランスではそうじゃないですか。もうひとつは、アルコールでキレをだすためです。

編 うわああ、このペアリングはスゴイです。お菓子とドリンクが合体して、ひとつの味が生まれます。ただのアイスティーではこの絶妙さ加減はないですね。

間口 ね、アルコールっていいでしょ。といつつ、次のごま館のみち饅頭は、コーヒード。

編 こちらの高津堂はもみち饅頭の元祖のお店で、昨年、純ねり胡麻黒を入



マドレエヌ
&
アイスティー
with
グラン マルニエ

れたごま館味を発売したら、これがけっこうな人気になりました。

間口 黒ごまの風味が深いから、焙煎感があるコーヒードはとも合いますよね。安心な感じで、コーヒードがやっぱりおすすめです。

編 ではでは、間口さん。最後はやっぱりいつものハイボールをお願いします。間口さんの簡単和菓子も一品ぜひ！

間口 はいコチラ、マッシュスイートポテトです。サツマイモのマッシュポテトに、太白胡麻油でコク、太香胡麻油でほんのり香りをつけました。具のミックスナッツの塩気があるので、甘辛が織り交ざった、いわゆる食べる手が止まらない味。よく冷えたハイボールをお供にすれば、もう止まりません。

編 和菓子のドリンクペアリング、やっぱりとてもおもしろいですね。続編もしたいです。ありがとございました！



マッシュ
スイートポテト
&
ハイボール

間口 はいコチラ、マッシュスイートポテトです。サツマイモのマッシュポテトに、太白胡麻油でコク、太香胡麻油でほんのり香りをつけました。具のミックスナッツの塩気があるので、甘辛が織り交ざった、いわゆる食べる手が止まらない味。よく冷えたハイボールをお供にすれば、もう止まりません。

編 和菓子のドリンクペアリング、やっぱりとてもおもしろいですね。続編もしたいです。ありがとございました！



もみち饅頭(ごま館)
&
コーヒード

マッシュスイートポテトの レシピはコチラ

材料 サツマイモ300g 太白胡麻油10ml 太香胡麻油5ml 砂糖10g 塩3g
ミックスナッツ25g

①サツマイモを蒸して皮をむき、スプーンでお好みにつぶす。②太白胡麻油、太香胡麻油、砂糖、塩で味をととのえ、ミックスナッツを混ぜればできあがり！

高津堂 もみち饅頭(ごま館)

ごま館は純ねり胡麻 黒と太香胡麻油入りで、味わい深い。生地も太白胡麻油入りでしっとり、もちもち。昨年期間限定で新登場し、人気につき定番商品化。150円。
高津堂 広島県廿日市市宮島口西2-6-25 ☎0829-56-0234 ☎8:00~19:00 無 http://takatsudo.com/



ツバメヤ マドレエヌ(プレーン)

全粒粉、太白胡麻油、バターでつくる、おやつ感覚の一品。全粒粉の風味が香る、素材な味わい。プレーン、ほうじ茶、抹茶の3種類あり。216円。
ツバメヤ 柳ヶ瀬本店 岐阜市日ノ出町1-20 ロイヤルビル1F ☎058-265-1278 ☎9:00~18:00(売り切れ次第閉店) ☎月 http://tsubame-ya.jp/



トリプルホワイトあんこバー

[20cm角大] クーベルチュール(ホワイト)150gを溶かし、白あん50g、純ねり胡麻 白大さじ3を加えて混ぜ、ライスパフ10g、ドライランベリー 50gを加えてザックリと混ぜる。クッキングシートを敷いたバットに手早く厚さ2cmに広げ、冷蔵庫で冷やし固めてカットする。



口溶けまるやか、サクサク、甘ずっぱい



ピンクの白ごまあんをホワイトチョコで



ベトナムスイーツのチー、温めても◎

ごまあんミルクチュー

[1人分] **あんこ recipe** 粒あん50g、純ねり胡麻 黒小さじ1を混ぜる。

③**チューにchange** 器にミックスビーンズ水煮50g、牛乳200gを入れ、あんこ、バナナ½本のスライスのをせる。いり胡麻 白小さじ½を指でつぶして香りをだしてふる。



香り重なる大人の
コッペパン

シナモンバターと ラム香るごまあんコッペ

[2個分] **あんこ recipe** 粒あん100g、純ねり胡麻 白小さじ1、レーズン15g(ラム酒小さじ2に一晩浸す)を混ぜる。

④**コッペパンにchange** コッペパンに切り込みを入れ、柔らかくした有塩バター30gとシナモンパウダー小さじ¼を混ぜてぬり、あんこをのせる。



あんこに合います!



あんこワールド

あんこ×ごま+αでこんなに多彩なおいしさに!

フードコーディネーターの藤岡操さんが「大人も楽しめるおやつ」をテーマにアイデア次第で自由に広がるあんこワールドをご紹介します。



ほろほろ食感の
一口あんこ焼き菓子

白ごまあんスノーボール

[約20個分] 薄力粉100g、粒あん60g、太白胡麻油50g、いり胡麻 白45g、キビ糖30gをこねるように混ぜる。直径2.5cmに丸め、160℃のオーブンで約20分焼く。あら熱をとり粉糖をまぶす。

黒ごまあんスノーボール

[約20個分] 薄力粉100g、こしあん70g、純ねり胡麻 黒50g、太白胡麻油50g、キビ糖30gをこねるように混ぜる。あとは上記と同様に。ブラックカカオパウダーまたはココアパウダーをまぶす。

こんなあんこで
おはぎも
tasty!



ピリリときいた山椒

山椒黒ごまあん

あんこ recipe 粒あん100g、純ねり胡麻 黒5g、山椒粉少々(0.5~1g)を混ぜる。



辛みですっきり!

しょうが白ごまあん

あんこ recipe 白あん100g、純ねり胡麻 白5g、おろししょうが ½かけ分を混ぜる。

おしろこ
ニューウェーブ

ごまレモン白玉しるこ

[2人分] 白あん150g、純ねり胡麻 白小さじ1、水150ml、レモン果汁¼個分をよく混ぜながら中火で沸騰直前まで加熱する。器にゆでた白玉とおしろこを入れ、レモンの皮のすりおろしをのせ、太香胡麻油をたらす。冷たくするのもおすすめ。



あんことごま、
スパイスの
ハーモニー

イチジク黒ごまミルクあんのおはぎ

[15個分] **あんこ recipe** 粒あん200g、純ねり胡麻 黒15g、練乳20g、きざんだドライイチジク30gを混ぜる。
おはぎにchange 餅米1合、米0.5合を3時間以上浸水後、炊飯器で通常の要領で炊く。軽くつぶして15等分して成形し、あんこで包む。



ねりごまと練乳で
白・黒のやさしい
ミルクーあんこ

ミルク白ごまあんのおはぎ

[15個分] **あんこ recipe** 白あん250g、純ねり胡麻 白10g、練乳20gを混ぜる。
おはぎにchange 上記と同様に
おはぎをつくってあんこで包み、
砕いたブラックカカオをトッピング。

ザクロの白ごまあんトリュフ

[7、8個分] **あんこ recipe** 白あん100g、純ねり胡麻 白10g、グレナデンシロップ(ザクロシロップ)15gを混ぜ、電子レンジ(600w)でラップをせずに1分~1分30秒加熱して水分を飛ばす。
トリュフにchange あんこのあら熱をとってスプーン2つで直径1.5cmに丸め、クーベルチュール(ホワイト)80gを溶かしてくぐらせる。
冷蔵庫で冷やし固める。



ごまあん スパイスパウンド

[16×8×5cmパウンド型1本分]

全卵2個とキビ糖30gを混ぜ、合わせてふるった薄力粉100g、ベーキングパウダー小さじ1、カルダモンパウダー小さじ2、シナモンパウダー、ジンジャーパウダー各小さじ1、太香胡麻油100gを順に加えてダマがなくなるまで混ぜる。型に半量を流し、粒あん120gをのせ、いり胡麻 黒大さじ1をふり、残りの生地を入れる。190℃のオーブンで20~25分焼く。

香りと食感がポイント

あんこにプラスする素材の香りと食感によって、新しいおいしさを引き出すことができます。すごい可能性がたくさんあるんです。

あんこ焼き菓子も香りと食感で変化を。スノーボールはいりごまとねり胡麻を使い分けて風味を変え、パウンドにはスパイスを香らせて、いりごまを食感のアクセントにしました。

ごまとミルクを組み合わせたあんこのやさしい味わいにも注目です。練乳+ごまあんのおはぎ、牛乳+ごまあんのチエー、そしてホワイトチョコレートとの組み合わせ。ミルク感がしつかりしたホワイトチョコを選ぶと、白あんのまろやかな口溶けとごまのナツツ感が◎です。



藤岡 操 フードコーディネーター、栄養士、編集者。素材を生かす簡単、シンプルな料理が得意。著書は『ちゃちゃっと美味しいワインおつまみ』(エイ出版社)など。

おいしさのマリアージュ

「あんこ+ごま」にさらに…

➊ アルコールやスパイス

あんこのうまみやコクを引き立てる味に奥行きがでる。あと味はすっきり

➋ 柑橘類やベリー

酸味や清涼感があんこの甘みを引き締める

➌ ミルキーな風味

やさしいまろやかな味わいに
ホワイトチョコレートも相性抜群

「和のかし巡」の

健やかなあんこ

オーガニックとマクロビオティックをとり入れた
健やかなあんこまでつくる体によさしい和菓子。



白ごま餡と黒ごま餡 どちらもおいしい

看板商品の大幅「福巡り」はつぶ餡となめらか餡。週末限定でさまざまな変わり餡が登場する。ごま餡は純ねり胡麻 白・黒をそれぞれ2割加え、油脂分で締めすぎないように練り時間を短くして練りあげを調整。ウィークエンド館での登場は白ごま餡が9月29日と30日、黒ごま餡が10月13日と14日を予定。各350円。

福巡り 白ごま餡、黒ごま餡



秋の
ウィークエンド館で
登場します



生地に
太白胡麻油
入ってます

黒胡麻葛プリン 白胡麻葛プリン

ねり胡麻の風味が
ふくよか



バター風味ミニどら焼き

グルテンフリーのどら焼き 生地に太白胡麻油を使用

生地は太白胡麻油と米ぬか油を併用して脂肪酸のバランスを整え、プロバイオティクスでつくる有機豆乳ヨーグルトを配合。卵、乳製品、小麦粉、添加物は一切使わず、素材の力を引きだし、職人技でふっくらと焼きあげる。つぶ餡、なめらか餡、白なめらか餡、抹茶餡の4種。各400円。



口溶けを追求した胡麻プリン セミフレッドでも美味

ごまの風味をしっかりとだしつつ、けっして強すぎず、上品な味わいの胡麻プリン。硬すぎず柔らかすぎずの絶妙な口溶け。有機豆乳に本葛と寒天、純ねり胡麻 黒・白を加え、藻塩で素材の持つ甘みを引きだしている。各450円。



和のかし巡
東京都渋谷区上原3-2-1
☎ 03-5738-8050
🕒 10:30~18:00 🌐 月
<http://www.wa-meguri.com/>
▶ウェブサイトにオンラインショップあり。

マクロビオティックを研究、血の巡りを促す自然の摂理に則った有機素材にこだわり、その栄養素を丸ごと生かして製法を徹底している「和のかし巡」。あんこは小豆の風味が強く、血糖値の急激な上昇を抑えるアガベシロップを使い、甘み抑えめであと味すっきり。こし餡のようなオリジナルの「なめらか餡」は水にさらさず、皮もアクもそのまま残して栄養を余すことなく取り込んでいます。看板商品の「福巡り」には、農業・化学肥料不使用の餅玄米、黒大豆小豆と、有機栽培の黒キヌアを使用。餡は小豆の風味が前面にでているため、変わり餡の素材は2割を目安に配合。ウィークエンド館で登場予定の黒ごま餡と白ごま餡も、純ねり胡麻を2割加えて、あんこごま両方の風味がきちんと並び立つ仕上げです。



代表の黒岩典子さんは「和のかし巡」を2016年にオープン。著書に『あたらしくておいしい和のおかし 白砂糖・小麦粉を使わない和菓子レシピ』（世界文化社）。

いつもおいしい和菓子があふれる幸せ

「菊乃井」「分とく山」から 2品が新登場

伊藤忠食品株式会社
0120-490-219
(10:00～17:00・土日祝除く)

菊乃井 草大福



日本人ですから、やっぱり和菓子を食べると心が安らぎます。東西の有名店「分とく山」と「菊乃井」がプロデュースする和菓子の新商品2品が夏、秋に続けてリリース。どちらも「ごま」の香りがちよっとしたアクセントとしてぎいています。

お求めはおもに生協や百貨店などで。冷凍品なのでご家庭の冷凍庫で保管して、食べたい時にいつでもおいしい和菓子を食することができます。

ごまきな粉を
たっぷりつけて



香ばしいごまきな粉を
たっぷりつけて

よもぎが香るもち生地で、ほんのりやさしい甘さの粒あんを包んだ草大福。別添のごまきな粉は、すり胡麻 黒入り。菊乃井主人の村田吉弘さんのおすすめの食べ方は、「手でつかんで、ごまきな粉をたっぷりつけて」です。1000円(6個入り・冷凍品)。



香り、コクよしの
濃厚な胡麻蜜がとろり

胡麻蜜には黒ねり胡麻と純正胡麻油が練り込まれ、濃厚な味わい。もち生地に混ぜ込んだ桜の葉の塩漬けの香りが、胡麻蜜と相性抜群。600円(8個入り・冷凍品)。

分とく山 胡麻蜜団子



宮城「パレット」から

ベジ和菓子をお届け

宮城県の伝統食でありながら、今や全国区で一年中親しまれている「ずんだ」。宮城県栗原にある「パレット」では、同エリアの朝摘みの枝豆だけを使用してずんだあんをつくり、ジャムやもち、まんじゅうなどを販売しています。緑色が美しいベジ和菓子をぜひどうぞ。

畑のずんだ



ミルキーなずんだまんじゅう

ずんだのあんを包んだミルクまんじゅう。太白胡麻油が入った生地はしっとり保湿。4個入り500円、8個入り1080円。

宮城ずんだ淡餅
ずん



ぶにゆぶにゆの
淡餅にずんだあん

乳白色の餅に包まれた、グリーンなずんだあん。この鮮やかな色合いと、枝豆のフレッシュ感のある風味を生かすのが、あんに入れた太白胡麻油。6個入り702円、12個入り1296円(冷凍品)。

パレット築館本店

宮城県栗原市築館伊豆4-7-15 ☎0228-22-8010
9:00～19:00 不定 http://www.palette-b.co.jp/
▶仙台駅ビル「エスバル」内の畑のsweets S-PAL店でも販売。
ウェブサイトにオンラインショップあり。

おばた

東京・銀座

尾畑秀雄、小林巧



「和食のキャリアを生かして、天ぷらを揚げます」

「こんな天ぷら屋があっても、いいですよね」

と「おばた」の主人、尾畑秀雄さん。2017年11月に銀座7丁目の夜にぎやかな界限に開店。カウンター5席と個室1室のごく小さな店舗だが、さまざまに趣向が凝らされた店舗造作は落ち着く雰囲気。食事が進むうちに尾畑さんとの会話も弾んでいく。

尾畑さんは和食の料理人としてキャリアを積み、料理長も長年まかされてきた人物。同店の開店前は山の上ホテルの日本料理部門に誘われて勤務し、その間に天ぷらのイロハを見て覚えたという。

「天ぷらの職人になろうと思ったわけではないんですよ。でも、天ぷらの技術はすばらしく、料理人

としてその技を間近にみて学べたことは大きな糧になりました」

と尾畑さん。揚げ油は太白胡麻油6割に太香胡麻油1割と大豆油3割をブレンドするが、ごま油をうまく使うのはこの経験から得たものでもある。

では、なぜ和食の料理人が、天ぷら店の暖簾を掲げることになったのだろうか。

「当店の厨房は、見ての通りのこの5席のカウンターの中だけです。この規模で営業するにあたって、和食をするのはむずかしい。でも天ぷらならば、揚げ鍋ひとつあれば調理できるんです。天ぷらは調理時間も短いし、料理を一人で切り盛りするうちのスタイルに合っています」
同店のコースは天ぷらだけがで

てくるわけではない。素材を揚げたあと、何かしら手を施して料理

に仕上げるものが多く、メリハリがある。いま揚げているのはどんな料理になるのかな、と期待しながら、尾畑さんの手元の動きを見ているのも楽しみのひとつだ。逆に料理を目の前にした時のお客の驚き、喜ぶ挙動もすべて尾畑さんにはダイレクトに伝わる。

「いま48歳ですが、これくらいの年齢になると、料理にも人柄が表われてくるように思います。人となりがお客様に伝わるし、もちろん料理の個性としてもではずです。そこを大切にしていきたい」

まだオープン1年足らずだが、これからますます人気が出てくるのはまちがいない。

おばた

東京都中央区銀座7-2-8 東建ビルB1F ☎03-3575-5922
営業時間 / 11:30～13:00 最終入店、17:00～21:00 最終入店 日・祝日の月休
東京メトロ銀座駅◎徒歩5分 <http://tempura-obata.com/>

昼は5000円、8000円、1万円のコース、夜は1万5000円のコースのみ。
Facebookで毎日の食材の入荷状況などを発信中。要予約。



1 ある日の天ぶらの素材。1コースで15～20品を揚げる。2 まずはお通しから。3 生ハムをあしらったサラダを前菜代わりに。4 天ぶらの一品め。海老の脚と新銀杏をからすみ揚げ。5 才巻海老。6 神楽南蛮の天ぶらは削り節、生姜醤油で。7 アスパラガス、新玉ねぎ。8 花ズッキーニ。9 このあたりで箸休めの酢の物をはさむ。10 賀茂なすの天ぶらはごま味噌あん、和牛のあぶりとともに。11 さつまいもや加賀れんこんの天ぶらは、マスカルポーネ、ハニーナッツとともに供する趣向。相性は抜群。12 軽く干したためひかり。13 大黒しめじ。14 太刀魚の天ぶらは、大葉の素揚げをあしらいに。さわやかな香りと鮮やかな緑色が印象的。15 甘鯛のう

ろこ揚げ。16 かぼちゃや栗の天ぶらは、人数分を吹き寄せ風に盛り込んで秋の情緒を表現する。17 あん肝、帆立の天ぶらには、キャビアを添えて。18 揚げ油は太白胡麻油6割、太香胡麻油1割、大豆油3割でブレンド。19 締めのごはんは、まずは天井で供し、途中で好みでだしを注いで味の変化を楽しんでもらう。天井も、天茶もどちらも食べられる贅沢な締め。20 カウンター5席のみの小体な店内。落ち着いた雰囲気、心がくつろぐ。テーブル1卓の個室もある。調理は尾畑さん、サービスは小林巧さんの二人で切り盛り。21 銀座のビルの地下1階でひそやかな趣だが、扉をくぐれば笑顔で迎えられる。

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①



今春にリニューアルした「賛否両論」恵比寿本店と、お近くの姉妹店「賛否両論 はなれ」。どちらもカジュアルに和食を楽しめます。はなれは手打ちそばが人気で、シメがそばのコースもあり。秋の新そばの時期にぜひ!

賛否両論 恵比寿本店

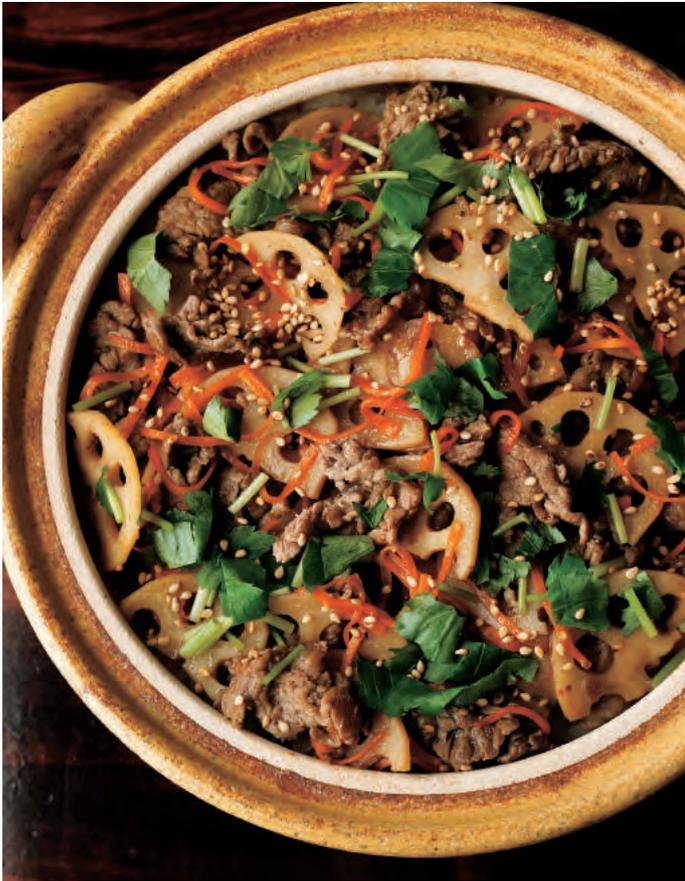
東京都渋谷区恵比寿2-14-4 ☎03-3440-5572

賛否両論 はなれ

東京都渋谷区東4-9-10 TS広尾B1F ☎03-6805-1197

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

秋の一番の味覚は、新米。山海の秋の食材とともに炊き込みごはんにしましょう。マストアイテムの調味料は、コクと香りのごま油。炊きたての湯気とともに香り立ちます。



太香胡麻油の香りが食欲をそそるおかずごはん 牛れんこんきんぴら



材料:4人分 米2合 れんこん150g にんじん60g 太香胡麻油大さじ2 牛切り落とし肉150g A [酒大さじ3 醤油大さじ2 砂糖大さじ1] 一味唐辛子少々 B [水370ml 酒30ml 塩小さじ½ 昆布5g] 三つ葉2本 いり胡麻 白適量

- ① れんこんは皮をむいて薄切りに、にんじんは長さ5cmの細切りにする。
- ② フライパンに太香胡麻油を入れ、牛肉と①を中火で炒める。火が通ったらAを加えて炒め合わせ、一味唐辛子をふる。
- ③ Bを合わせる。
- ④ 土鍋にといで浸水した米、③を入れて炊く。炊きあがったら、②を入れて蒸らす。
- ⑤ 蒸らしたあとに、長さ1cmに切った三つ葉、いり胡麻 白をちらす。



秋の菊花が太白胡麻油で色鮮やか 栗、銀杏、菊花



材料:4人分 米2合 栗甘露煮6個 銀杏12個 [菊花½パック 塩、酢各少々 太白胡麻油大さじ2] A [水360ml 酒40ml 塩小さじ1 昆布5g]

- ① 栗は食べやすい大きさに切る。銀杏は薄皮までむく。
- ② 菊花は塩と酢を入れたお湯でさっとゆがいて氷水にとる。水気をしっかり絞り、太白胡麻油と塩で和えておく。
- ③ Aを合わせる。
- ④ 土鍋にといで浸水した米、①の栗と銀杏、③を入れて炊く。
- ⑤ 蒸らしたあとに②の菊花をちらす。



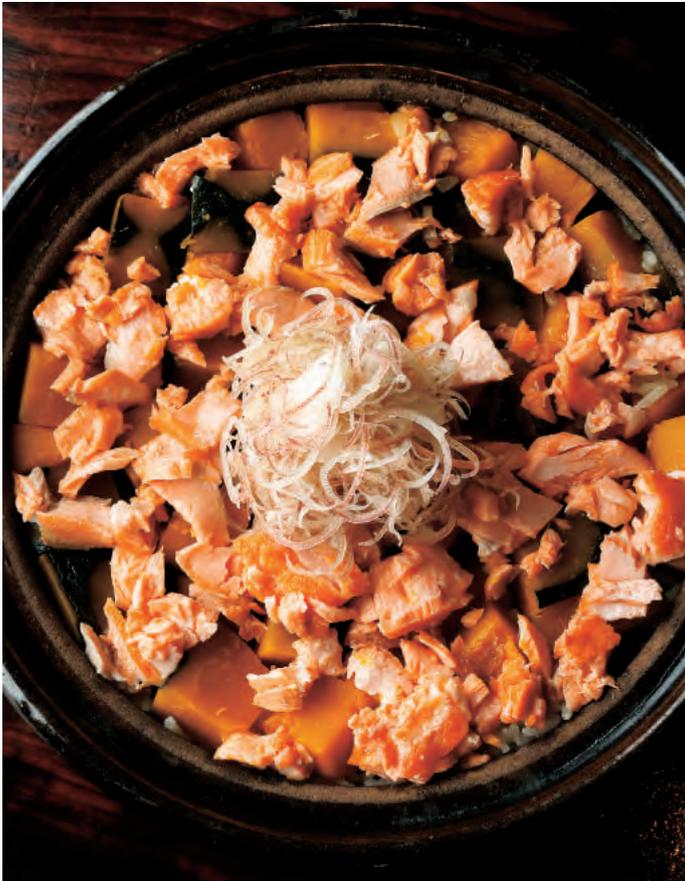
炊きたてもうまいが、炊き込みごはんのおにぎりもまた格別。ごま油を入れて炊くと、冷めてもうまみと香り残り、とてもツヤやか。おにぎりは手に塩水をつけてにぎるのがポイントです。

ごま油を入れた 炊き込み ごはんは 二度おいしい



基本の炊き方

- ① 米はといて30分浸水し、ザルにあげる。
- ② 土鍋に米と具、水や調味料を入れてふたをし、強火にかける。
- ③ 沸騰してふたの穴から蒸気がでてきたら、中火にして5分炊き、さらに弱火で15分炊く。
- ④ 火をとめて5分蒸らす。

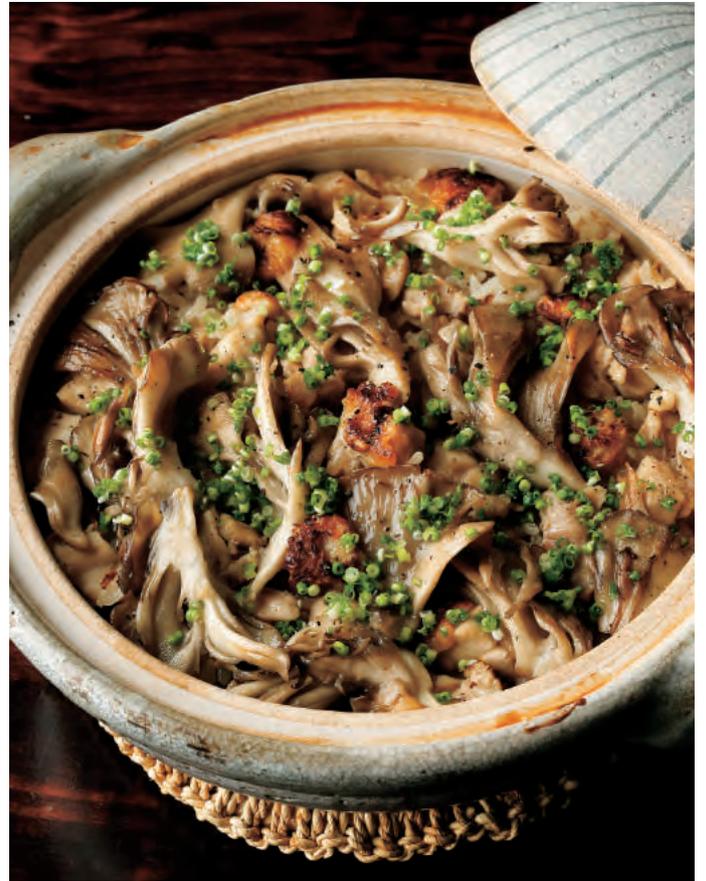


かぼちゃのほっこり味がごはんになじむ 秋鮭、かぼちゃ



材料:4人分 米2合 かぼちゃ200g 太香胡麻油大さじ2 生鮭切り身1切れ 塩少々 A[水340ml 淡口醤油、みりん各30ml 昆布5g] みょうが1本

- ① かぼちゃは種とわたを取り、2cm角くらいに切る。
- ② フライパンに太香胡麻油大さじ1を入れ、①のかぼちゃを中火で油がなじむ程度に炒めて取りだす。
- ③ フライパンに太香胡麻油大さじ1をたし、鮭に塩をふって焼いて火を通す。ほぐしておく。
- ④ Aを合わせる。
- ⑤ 土鍋にといて浸水した米、②のかぼちゃ、④を入れて炊く。炊きあがったら、③の鮭を入れて蒸らす。
- ⑥ 蒸らしたあとに、みょうがの小口切りをちらす。



焼きまいたけの香ばしさが香り立つ 焼きまいたけ、鶏



材料:4人分 米2合 まいたけ1パック 太白胡麻油大さじ2 鶏もも肉150g 塩少々 A[水340ml 酒30ml 淡口醤油、濃口醤油各15ml 昆布5g] 万能ねぎ2本 黒こしょう少々

- ① まいたけは手でほぐす。
- ② フライパンに太白胡麻油をしき、塩をふった鶏肉を皮目から中火で焼く。皮がパリッとしたら、身はさっと焼く。一口大に切る。
- ③ ②のフライパンで①のまいたけを軽く塩をふって焼く。
- ④ Aを合わせる。
- ⑤ 土鍋にといて浸水した米、②の鶏肉、④を入れて炊く。炊きあがったら、③のまいたけをちらして蒸らす。
- ⑥ 蒸らしたあとに、万能ねぎの小口切りをちらし、黒こしょうをふる。

成城石井とdancyuの コラボそうざいでごま油香ります！

『成城石井×dancyu Deliフェア2018』が9月6日からスタート、そうざいやスイーツ売場においておいしいコラボ商品が期間限定で登場します。なかでも注目は、マルホン胡麻油が香る3品。「鶏ひき肉と胡麻油のエスニックイットイオ」はタレに太香胡麻油、「ベトナム風ピリ辛牛肉汁ビーフン」はスープに太香胡麻油 濃口が使われています。「胡麻油で香ばしく仕上げた大学芋ケーキ」はパウンドの上に、太香胡麻油をツヤやかにまどわせた大学芋がびっしり。どうぞお楽しみに。

成城石井 <https://www.seijoishii.co.jp/>



鶏ひき肉と胡麻油の
エスニックイットイオ
647円



ベトナム風ピリ辛
牛肉汁ビーフン
755円

胡麻油で香ばしく仕上げた
大学芋ケーキ
971円



おいしさの決め手はごま油！ 美味ロカボうどんがつるとんたんで人気

太香胡麻油 濃口が
香ばしい



ユッケのおうどん



味の決め手は
純正ごまラー油



コンビーフと太香胡麻油 濃口を混ぜ合わせたユッケ風。香味野菜や卵、マヨネーズとしっかり全体を混ぜて食べると混然一体の美味。1食の糖質約30.5g。

つるとんたん 特製の「ロカボうどん」はコシがあり、つると喉ごし抜群！



太香胡麻油の
風味よし



酸辣湯の
おうどん

ほどよい酸味に、太香胡麻油の香ばしさを。仕上げにたっぷり加える純正ごまラー油で味が引き締まる。野菜もたっぷり。1食の糖質約32.8g。

「つるとんたん」の糖質60%オフのロカボうどんと、マルホン胡麻油のコラボで今夏に誕生した2品のメニュー「酸辣湯のおうどん」「ユッケのおうどん」が大好評。期間が延長となり、年内いっぱい関東5店舗（六本木店、新宿店、丸の内店、羽田空港店、銀座店）で食べられます。ロカボにはオイルたっぷりがおすすです！

つるとんたん <http://www.tsurutontan.co.jp/>

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 <https://www.gomaabura.jp/> オンラインショップ（楽天市場）をご覧ください。
<https://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

秋到来。

田畑の収穫の無事に感謝し、
来年に向けての豊作を祈る季節です。

五穀豊穰の想い。

その心を込めて人が集まり、新米を蒸し、搗き、
大切に食べ継いできた和菓子が全国にはたくさんあります。

和菓子は日本人の精神性が宿るもの。
ちょっとしたスペシャルな存在なのです。

