

# ごま油の四季



冬の号

130

2018 Winter

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

*La vie en rose*

特集◎

## 酒とつまみとセサミ

新潟魚沼で  
日本酒と美味めぐり

～青木酒造、里山十帖、さとや～

亀田の柿の種で楽しむ  
COOKING

パーラ銀座店  
ブリコラージュ ブレッド アンド カンパニー  
アテスウェイ / ca ca o

酒肆 一村の  
酒を愛するつまみ

ブラックニッカで  
ウイスキーを楽しむ

連載◎天ぶらを食べに 玉笑  
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。

## 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。

0120-77-1150

<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

早朝8時には酒米が蒸しあがる。  
蔵の仕込みの一日がはじまった。

特集◎酒とつまみとセサミ

sake

# 新潟魚沼で 日本酒と美味めぐり

日本有数の「酒王国」と呼ばれる新潟県魚沼地方。水よし、米よし。  
鶴齢の蔵元である青木酒造、地の美味を堪能できる里山十帖へ。  
そして左党にもうれしい八海山のバウムクーヘンを味わいました。



新潟県産酒米「越淡麗」  
を中心に仕込み。山田  
錦のふくよかさと、同じ  
く新潟の酒米、五百万  
石のキレを掛け合わせ  
た品種。



蔵にある「鶴齢の井戸」から  
はこんこんと水が湧きでて  
いる。これが仕込み水となり、  
淡麗旨口の酒を造る。

鶴齢は淡麗旨口。雪  
男は同蔵にしては辛  
口で、江戸後期に鈴  
木牧之が編纂した「北  
越雪譜」に登場する、  
雪男のラベルが目印。



12代目当主の青木貴史さん(右)と杜氏の樋口宗由さん。

雪深い風土の恵みを  
いただきます

冬になれば積もり

積もる雪に一面を  
覆われる、新潟県魚

沼地方。魚沼の酒を語る

キーワードは「雪」。雪解けの清

冽で豊富な水が酒造りの仕込み水と

なり、原料の酒米が育つ田んぼに引

き込まれます。雪深く寒い環境が酒

造りには欠かせません。

この地で享保時代の1717年か  
ら、造り酒屋として300年以上営  
みを続けているのが「青木酒造」。三  
国街道の塩沢宿、新潟独特の雪解け  
の屋根がついた通称「がんぎ通り」沿  
いにその蔵があります。「鶴齢<sup>かくれい</sup>」や「雪  
男」の銘柄で知られるこちらでは、秋  
が深まる頃から、寒い時季を中心に  
酒を仕込みます。

「新潟の酒は淡麗辛口と評されます  
が、私どもの酒は淡麗旨口」。おかげ  
さまで鶴齢は今でこそ県外でも飲ま  
れるようになりましたが、もとは地  
元で飲まれてきた田舎酒です。この  
あたりで好まれるちよつと甘じよつ  
ぱい味つけの料理に合うように、自  
然に酒も旨口になっているのです」  
と12代目当主の青木貴史さんは語  
ります。

仕込みは朝6時半の蒸し米からは  
じまります。前日に洗米、浸漬した酒  
米を蒸しあげ、麴をつけ…といった作  
業を10人の蔵人たちがぎびぎびと続  
けます。

鶴齢の銘柄は30品ほど。地元の酒屋  
さんだけで出回る稀少品が多く、だ



さとやの喫茶コーナーは、魚沼の豊かな自然に囲まれてゆっくりとした時間が流れる。



#### さとやバウム

バウムクーヘンの生地に八海山の酒粕を練り込んで、風味豊か。



#### 八海棒夢

八海山の吟醸を入れた砂糖衣を上掛け。口の中で溶けると甘く爽やかな香りが広がる。



上/工房では熟練の職人が一本ずつバウムクーヘンをしていねいに焼きあげる。八海山が手掛けるショップ「千年こうじ屋」にも、この工房で焼いたバウムクーヘンが出荷されている。下/自然いっぱいのなかに建つ「さとや」。ロケの日は秋晴れだったが、冬になれば一面雪に。さとやがある「魚沼の里」には、雪をうず高く積みあげて冷気を保つ酒の貯蔵庫「雪室」などあり、一日いても飽きない。



できあがったばかりの鶴齢の酒。蔵人たちの思いが込められている。

からこそわざわざこの地に足を運んで銘酒を得たくなるのです。

### お酒が生んだ銘菓 風味豊かなバウムクーヘン

せっかく魚沼に来たけれど、やっぱりお酒だけでなく、甘いものも好きという方には、「さとや」のバウムクーヘンがおすすすめです。

さとやがあるのは、「八海山」の蔵やそば、地ビールなど14棟が点在する「魚沼の里」という自然豊かな施設。人気のバウムクーヘンは2種類あり、「さとやバウム」は米粉入りの生地八海山の酒粕を練り込み、風味がとても豊か。もうひとつの「八海棒夢」は、八海山の峰をイメージしたゴツゴツとした形で、生地はキャラメル風味。八海山の吟醸を入れた砂糖衣を上掛けしているので、舌の上で溶けると甘く爽やかな香りが広がります。

「このふたつのバウムクーヘン、しっかりとなめらかなのは、生地に太白胡麻油を練り込んでいます。八海山の社長からお酒を生かしたバウムクーヘンをつくりたいというお話をいただいたことがきっかけで、いまや看板商品となりました」

と、さとやのチーフマネージャー、高橋文子さん。お土産にしてよし、喫茶コーナーでゆっくりいただきたいでもよしの甘味です。

### 地元の伝統的な野菜に 手塩をかけた料理

新潟の銘酒を楽しもうと訪れたのが、山間にある13室のオーベルジュ「里山十帖」です。食事処「早苗饗」では、



### 小松菜、れんこん、えのき茸のピリ辛和え

材料:4人分 小松菜1束 れんこん100g えのき茸1束 太白胡麻油大さじ2 塩小さじ1 純正胡麻ラー油小さじ1くらい

①小松菜はゆでて冷水にとり、軽く絞って長さ3cmに切る。②れんこんは薄切りにし、酢を入れたお湯でさっとゆがく。③えのき茸は3等分してさっとゆで、冷まして水気を切る。④①～③を太白胡麻油で和え、塩で8割がた味をつけてから、純正胡麻ラー油で好みの味に調える。



### 糸瓜からしなます

材料:6人分 糸瓜1個 A [にんじん½本 水大さじ1 塩少々] B [干しいたけ2枚 酒、醤油、みりん各小さじ1] C [油揚げ2枚 砂糖、醤油各小さじ1] きゅうり1本 D [純ねり胡麻 白ソフトパウチ50g 酢、醤油各大さじ1½ 砂糖、練りからし各大さじ1]

①糸瓜はゆで、ほぐして水気を絞る。②Aのにんじんはせん切りにし、水、塩と水分が飛ぶまで炒め煮にする。③Bの干しいたけはもどしてせん切りにし、残りの材料で炊く。④Cの油揚げはせん切りにし、残りの材料と炒める。⑤きゅうりは薄く小口切りにし、塩小さじ½(分量外)をまぶし、水分をしっかり切る。⑥Dを混ぜる。⑦①～④を冷まして⑤と混ぜ、⑥で和える。

雪深き魚沼は、酒よし、つまみよし、さらに甘味もよしの美味尽くし。同地の人たちが思いを込めて、おいしさをつないでいます。

### ごまボンボン

黒ごまラムレーズン 材料:10個分 A [スライスアーモンド100g 純ねり胡麻 黒ソフトパウチ30g ラムレーズン20g 田舎味噌10g] いらり胡麻 黒適量

酒粕白味噌 材料:10個分 A [クルミ100g 純ねり胡麻 白ソフトパウチ30g 酒粕、白味噌各15g 塩ひとつまみ] いらり胡麻 白適量

干し芋 材料:10個分 A [干し芋100g 純ねり胡麻 白ソフトパウチ40g きなこ20g] きなこ適量

①フードプロセッサーに各ごまボンボンの材料Aを入れて混ぜる。②球状に丸め、それぞれにいらり胡麻 黒、いらり胡麻 白、きなこをまぶす。



上/里山十帖で教えてもらった、酒に合うごまのおつまみ。魚沼限定で出荷される鶴齢の平成29年度醸造、越淡麗55%の酒は同地を訪れた者だけが愉しめる特権。左/早苗饗では鶴齢をはじめ、八海山、緑川などの魚沼の酒、オーガニックワイン、クラフトビールを飲むことができる。下/山間の静けさのなかにたたずむオーベルジュ「里山十帖」。越後の豪商の古い館を移築した建物の内部は壮麗。



地元の伝統野菜や食品を使った料理をいただくことができます。早苗饗とは、田植えに協力してくれた人たちをもてなし、ともに豊作を祈る饗応のこと。土地の恵みを感じとる料理は食べ手の心を癒やします。

「新潟には長年受け継がれてきた伝統野菜がたくさん残っています。味噌などの発酵食品も地元ならではのものがあります。こういった食材を心を込めて料理しています」

と、フードディレクターの桑木野恵子さん。本誌のために日頃から使っている太白胡麻油やねり胡麻を合わせた料理をつくってくれました。

「ごま油は野菜と野菜をつないでくれる存在。味をきかせるのではなく、ないよりもあるほうがずっとおいしいくなる調味料というイメージです」

主役は農家さんが心を込めてつくってくれた野菜たち。そのおいしさを伝えるために、ごまがさりげなく使われていました。



で楽しむ

新潟、酒、つまみとくれば、「亀田の柿の種」。どんなお酒にも合うオールマイティな乾きもので、料理の素材にもなる逸材です。ポリポリした絶妙な食感を生かし、家庭で超簡単にできる「亀田の柿の種×ごま油」のレシピはいかがですか。

辛旨のやみつきダレ

よだれ鶏

recipe ①柿の種を軽くくだき、ヒタヒタの純正ごまラー油と混ぜる。②蒸し鶏を盛りつけ、①をかけ、パクチーを添える。



亀田の柿の種 純正ごまラー油

亀田の柿の種 タネザック 純ねり胡麻 黒ソフトパウチ



ザクザクッ

ザクザクッ

今年のバレンタインはコレで!?

タネザック・ショコラ

recipe ①チョコレート100gを電子レンジで溶かし(500w1分半目安)、純ねり胡麻 黒ソフトパウチ20g程度をマーブル状に流し入れる。②タネザックの上部に①をつけて固める。

HOT! 柿の種

recipe ①フライパンで柿の種1袋を空炒りし、火をとめて太香胡麻油大さじ1をふりかけて全体にまぶす。\*予熱でも火が入るので、柿の種を焦がしすぎないように。



太香胡麻油が香り立つ~

亀田の柿の種 COOKING



バリバリ

亀田の柿の種 純正ごま油ゴールド

サプライズなおいしさ!

無限キャベツ

recipe ①キャベツせん切り1袋、軽くくだいた柿の種1袋、純正ごま油ゴールド大さじ1½をざっくりと混ぜ合わせ、韓国海苔適量をちぎって混ぜる。



歯ざわり、香りを楽しむ この一品

カリカリカルパッチョ

recipe ①白身魚の刺身1人分、貝割大根適量を皿に盛りつける。柿の種梅しそ½袋を軽くくだいてのせ、太香胡麻油適量かける。\*「わさび」味も合うので、お好みで。



寒い冬には 熱々で

賛否両論 笠原将弘さん オススメ

本誌連載でおなじみの「賛否両論」の笠原将弘さんは、大のビール党。冬におすすめの熱々「柿の種のつまみ」を教えてくださいました。小粒の柿の種は空炒りするとすぐに熱々に。そこに太香胡麻油をふりかけるだけ!



青木酒造 新潟県南魚沼市塩沢1214 ☎025-782-0012 上越新幹線越後湯沢駅◎車20分、上越線塩沢駅◎徒歩5分 www.kakurei.co.jp/ 造り酒屋の店頭には直売所もある(☎10:00~16:00 休水)。ワッフルがおいしい姉妹店「OHGIYA CAFE」は牧之通りをはさんでお向かい。



里山十帖 新潟県南魚沼市大沢1209-6 ☎025-783-6777 上越新幹線越後湯沢駅◎車20分 www.satoyama-jujo.com/ 1泊1部屋4万円~(2名1室・朝食付き)。食事だけの利用も可(昼食6名以上、朝・夕食2名以上。朝・昼食は3日前、夕食は前日まで要予約)。



さとや 新潟県南魚沼市長森415-23 ☎025-775-3899 ☎10:00~17:00 無上越新幹線浦佐駅◎車15分 www.uonuma-no-sato.jp/facility/satoya/top/ 八海山をはじめ魚沼地方の食を堪能できる「魚沼の里」内にある。喫茶コーナーあり。全国への発送も可。

grappa

「パーラ銀座店」の大人贅沢クレープ

## 食後酒と楽しめる ごまテイストが新登場

シメパフェ、シメアイス：お酒のシメに甘味は数多くありますが、今話題の大人のデザートクレープはいかが。「パーラ銀座店」の真骨頂は「ブルーチーズと無花果の赤ワイン煮」「シュガーバタートリュフ」などに代表される、パティシエが考える本気のクレープ。今冬登場したのは、イタリアの食後酒の定番、グラッパに合わせて楽しめる一品です。

「キャラメリゼした完熟の洋梨と、相性のいいごまと蜂蜜。クレープは形が決まっているので、上から食べ進むにしたがって味や香り、食感が変化するように意識して、3つを味のポイントに構成しました。ごまは独特の香ばしさを生かして、ナッツ感覚で使っています」と話すのは、クレープを焼く篠原敬典さん。純ねり胡麻白ソフトパウチと栗の花の蜂蜜を合わせた濃厚なソースに、同じく純ねり胡麻白ソフトパウチを加えたほろほろのサブレを入れた、他にはないリッチな味わいです。岩塩とパルミジャーノチーズの塩気がアクセントになり、アルコール度数の高いグラッパがソースのうまみを際立たせ、キレもよし。薫り高い組み合わせを、ぜひ酒宴のシメに楽しんでみてください。



パーラ銀座店

東京都中央区銀座5-2-1 東急プラザ銀座1F ☎03-4405-9397

🕒 11:00～23:00 (カフェ～21:00) 📅 不定 <http://par.la/>

👉 レトロモダンなクレープスタンドから20歩ほど離れたすぐお隣には、ショットバーのようにお酒も楽しめる“カフェ”がある。他に表参道、外苑前にも店舗あり。「洋梨キャラメリゼ 白ごまと栗の花の蜂蜜 パルミジャーノレッジャーノ」は12月1日から銀座店で販売予定。



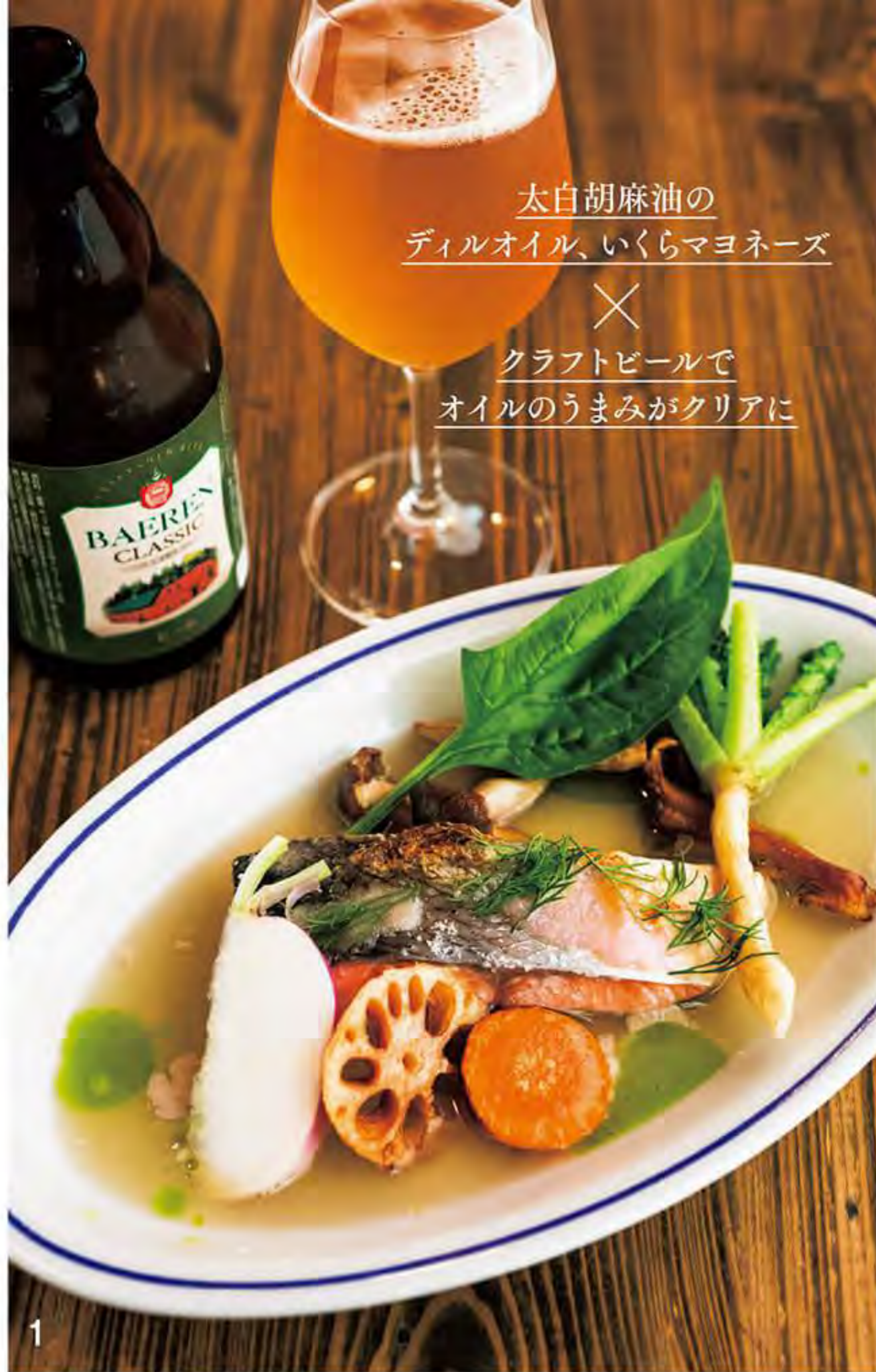
白ねり胡麻の  
ナッティな余韻

×

グラッパが香りと  
うまみを増幅



1.「洋梨キャラメリゼ 白ごまと栗の花の蜂蜜 パルミジャーノレッジャーノ」(1300円)。合わせたグラッパはモスカート モンカルヴィーナ。柔らかなマスカットの香り。2・3.濃厚なクリーム・シャンティイをベースに組み立てていく。食感を狙ってつくったごまのサブレは、口の中でほろほろと溶けていく食感。4.クレープの生地はナッツの粉や焦がしバターなどを入れた、オリジナルのリッチな配合。



太白胡麻油の  
ディルオイル、いくらマヨネーズ  
×  
クラフトビールで  
オイルのうまみがクリアに

しょつつる  
バタースープに  
浮かべた  
サーモンのグリル  
いくらマヨネーズと  
ディルオイル

①塩をした鮭1切れ、季節の野菜適宜を焼き、しょつつるバタースープ(アサリのダシ、チキンブイヨン各50ml、無塩バター10g、しょつつる4gを合わせる)を注ぐ。  
②ディルオイル(太白胡麻油200g、ディル15gを高速のミキサーで攪拌し、なめらかになり太白胡麻油に色と香りに移ったらキッチンペーパーで濾す)3gをスープに落とす。③いくらマヨネーズ(いくら100gを目の細かい網で濾して米酢10gと軽く混ぜ、太白胡麻油150gを少しずつ加えながら泡立て器でよく混ぜる)5gを鮭にかける。ディル、サラダほうれん草をあしらう。※1、2人分



林檎とグランカルヴァチーズ  
オーガニックナッツとフルーツ  
愛媛県佐多岬のはちみつと  
ナツメグ ローズマリーの香り

①ブリコラージュブレッドを厚さ2cmに切り、柔らかくしっとりするまで2分ほど蒸す。②サワークリーム(生クリームを発酵させて豆腐と塩を混ぜたもの)35gをぬり、リンゴ¼個をくし形に切ってリンゴ酢少量と和えてのせる。③角切りにしたグランカルヴァチーズ10g、刻んだ生のナッツ(クルミ、アーモンド、ピスタチオ)5g、ドライフルーツ5gをちらす。④ローズマリーオイル(太白胡麻油200g、ローズマリー10gを香りがでるまで弱火で煮て冷ます)大さじ1、蜂蜜10gをかけ、ナツメグをふり、アップルミントをちらす。※1人分



爽快なローズマリー  
オイルがたっぷり  
×  
軽やかな白ワインで  
心地よく融合

2

1.いくらマヨネーズは太白胡麻油で作るので、濃厚なのに重たくない。ビールは岩手県のベアレン醸造所「ベアレン・クラシック」。2.自家製のサワークリーム、オーガニックのローナッツ、愛媛県佐多岬の蜂蜜など、食材へのこだわりが細部に。ワインはアルザスのフロリアン・ベック・ハートウェグが造るフルーティな白。3.「フレーバーオイルをソース感覚で使っています」とシェフの藤井さん。

wine, craft beer

「ブリコラージュ ブレッド アンド カンパニー」  
パン飲みもできるカフェ

ごはんのように食べたい  
新しいパンのかたち

ミシュラン二つ星に輝く東京・西麻布のフレンチレストラン「レフェルヴェソンス」の生江史伸シェフと、大阪・北新地の人気ブーランジエリ「ル・シユクレクル」の岩永歩シェフがともにプロデュースする、今をときめくベーカリーカフェがこちら。フグレントウキョウのコーヒーマスターが楽しめるほか、クラフトビールやナチュラルワインも多数揃っています。

「蒸して水分を足し、小麦の香りとモチモチ感を引きだします。炊きたての白米のイメージですね」とシェフの藤井匠さん。仕上げには太白胡麻油でつくるローズマリーオイルをたっぷり。軽やかな白ワインが心地よく寄り添います。

サーモンのグリルでも、爽やかなディルオイルと、いっぴりのマヨネーズで新しいオイル使いを披露。太白胡麻油のクリアなうまみが、口の中でスープと溶け合って、フレーバーの余韻が長く続きます。昼下がりのブランチにぴったりの、心躍るおいしさです。



ブリコラージュ ブレッド アンド カンパニー

東京都港区六本木6-15-1 六本木ヒルズ けやき坂通り

☎カフェ 03-6804-3350、ベーカリー 03-6804-1980

🕒カフェ 9:00~20:00(19:30L.O.)、ベーカリー 11:00~20:00 🌿月

<https://bricolagebread.com/>

🍷 店内のほか、開放感のあるテラス席も気持ちいい。紹介した2品は2018年内をめどに提供中。



liqueur, whisky

「アテスウェイ」のババ

# フランスの伝統菓子で 酒の香りに酔いしれる

お酒好きの人ならば目がない、フランス菓子のババ。生地に限界までリキュールを吸い込ませ、ふつくとジュワ〜とリキュールがあふれだし、フレーバーが豊かに広がります。このババ、おいしさのカギはなめらかな生地づくりと、リキュールのセレクト。リキュールの香りをとことんクリアに立てるために、生地にバターではなく、太白胡麻油を使ってくれたのが「アテスウェイ」の川村英樹シェフです。

「リキュールはグラン マルニエを使いました。ババの生地を太白胡麻

油でつくると、グラン マルニエの爽やかなオレンジの香りが引き立ちます。生地の食感もなめらかになりました」

お隣の姉妹店「アテスウェイ グラス エ ショコラ」では、ごまフレーバーのアイスリムが今冬デビュー。そのままでももちろん美味ですが、ご家庭ではアッフォガート感覚でアルコールを多めに注いで「食べるのもおすすめですよ。ウイスキーを注げば薫香が印象的な大人のデザートに、日本酒ならばすっきりと上品なテイストに。お好みのアルコールでぜひお試しください。



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

🕒 11:00～19:00 🌿 月(祝日の場合は翌火休)

<http://www.atessouhait.co.jp/>

👉 お隣にあるのがアイスクリームとショコラを販売する「アテスウェイ グラス エ ショコラ」(☎0422-27-6095 🕒🌿 アテスウェイと同じ)。アイスクリームは全国への配送可。

## Baba au marron et orange

材料: 40個分

パータ・ババ 強力粉375g グラニュー糖20g 塩8g インスタントドライイースト17g 全卵150g 牛乳240g 太白胡麻油110g 水60g ①強力粉、グラニュー糖、塩、イーストをミキシングし、残りの材料を順に加える(太白胡麻油はグルテンをしっかり形成してから少しずつ加えるのがポイント)。②サヴァラン型に絞り入れ、1時間弱発酵をとる。③180℃のオーブンで約15分焼く。

シロップ A[グラニュー糖600g 水1400g オレンジジュース100g オレンジ、レモンの皮(むく)各1個分 バニラ棒1本] グラン マルニエ180g ①Aを沸かして漉し、20℃まで冷ます。②①を660g計量し、グラン マルニエを加える。

シャンティイ・マロン 生クリーム300g 板ゼラチン10g マロンペースト300g マロンクリーム150g クレーム・シャンティイ600g グラン マルニエ12g ①生クリームを軽く煮立たせてゼラチンを加えて溶かし、マロンペーストとクリームを合わせたところに加えて混ぜる。クレーム・シャンティイ、グラン マルニエを順に加える。②冷蔵庫で一晩やすませ、使用する時に泡立てる。

ごまのチュイル A[牛乳45g グラニュー糖135g 無塩バター45g 水飴45g] いらり胡麻 黒140g ①Aを沸騰させ、いらり胡麻 黒を加える。②シルパットに直径1cm大にのせ、160℃のオーブンで約13分焼く。

仕上げ オレンジ・マセレ(オレンジ果肉を粉糖とグランマルニエで和える)1房分/1個 アプリコットジャム適量 オレンジピール適量 ①シロップを一度沸かして65℃まで冷まし、ババをヒタヒタに浸して一晩おく。②網上で余分なシロップを切り、中央にオレンジ・マセレをのせる。アプリコットジャムをぬり、シャンティイ・マロンを絞り、ごまのチュイル、オレンジピールを飾る。



太白胡麻油でババ生地をつくる

×  
香り立つグラン マルニエの  
オレンジのフレーバー



白・黒ねり胡麻の  
風味が濃厚なアイス

×  
ウイスキーの  
大人のアッフォガートを  
愉しむ

1. グラン マルニエをたっぷり吸ったババに、マロンのシャンティイを合わせた一品。ババ生地を太白胡麻油でつくると、合わせるリキュールの香りを引き立てる。ごま、マロン、オレンジの相性は抜群。黒ごまのチュイルもアクセント。2. 純ねり胡麻 黒ソフトパウチを使った「グラス・オ・セザム」(シングル450円)が今冬から新発売になり人気(※発売は黒ごまのみの予定)。自称「ごま好き」の川村シェフならではのごまが濃厚な味わい。

wine, whisky

「ca ca o」のアロマ生チョコ

# セサミフレーバーの GOMA がパリデビュー

「カカオ」の生チョコは、ちょっと特別。ほんの1センチ大のキューブは、口に入れるとすぐにとろけて、カカオのフレーバーをただよわせます。この一瞬ともいえる喜びを与えてくれるために、カカオは産地のコロンビアから海を越えて届けられます。

「日本ならではのカカオの楽しみ方が、生チョコ文化です。日本人は口溶けやあと味がよくないものは苦手なので、するつと、すっきりしたものがいいんです。だからカカオの生チョコは、喉を通る時にはリキッド状になるほどの口溶けを狙い、それに合わせてカカオの香りがあふれ

るようにつくっています」とオーナーの石原紳伍さん。数々のフレーバーを展開している同店の「アロマ生チョコ」に、ついに「GOMA」が登場してパリのサロン・デュ・シヨコラでお目見えしました。GOMAは2種類のセサミフレーバーを味わえる詰め合わせ。ひとつはコロンビア産カカオ35%のホワイトチョコレートと、純ねり胡麻黒ソフトパウチを合わせたやさしい味わい。もうひとつは、同トマコ産カカオ45%のミルクチョコレートに金ごまのプラリネを合わせた、余韻が長いフレーバー。どちらもお酒にも合います。



アロマ生チョコGOMA (1800円) は、右写真の2種類のごまフレーバーの生チョコがセットに。

ca ca o CHOCOLATE BANK 店

神奈川県鎌倉市御成町11-8 ☎0467-50-0172

🕒10:00~18:00 🌙月

<https://www.ca-ca-o.com/shop/>

🍷 CHOCOLATE BANK 店はカフェも併設。バーは木・金・土21:00~24:00の営業。「アロマ生チョコGOMA」は、東京開催のサロン・デュ・シヨコラ2019、阪急うめだ本店、高島屋名古屋店での限定販売の予定。



やさしいフレーバーの  
黒ねり胡麻のホワイト生チョコ

×  
甘めの白ワインで  
やさしいハーモニー



金ごまプラリネの香り高い生チョコ

×  
ウイスキー&カカオビネガーの  
カクテルとともに口溶けして香りが交錯



1. 「アロマ生チョコGOMA」のホワイトチョコレートと黒ごまのフレーバーは、少し甘めの白ワインで。2. CHOCOLATE BANK 店は木・金・土曜の夜はバーに変身し、生チョコとアルコールのペアリングもできる。3. おいしい生チョコを生みだす石原さん。4・5. もうひとつのフレーバーは金ごまプラリネ。ウイスキーとカカオビネガーを同割にしたカクテルが合う! 6. ごまフレーバーのクロワッサンも新登場。クリームは純ねり胡麻黒ソフトパウチの香りあふれる。

夜な夜なうまいつまみと酒を求めて人々が集う店。  
それは東京・門前仲町にある「酒肆 一村」。  
忘れえぬおいしいつまみのレシピを教えてくださいました。

※材料は基本的に1皿分です。

レバーの  
うまみ全開  
ウスターソースの  
フレーバーが  
カギ

recipe 材料: 鶏レバー2個 太白胡麻油適量 ロリエ1枚 ニンニク1かけ ウスターソース、万能ネギ、黒コショウ適量 ①鶏レバーを掃除して3%の塩水(分量外)に1時間浸け、水気をふく。②太白胡麻油にロリエ、つぶしたニンニク、①を入れてヒタヒタにし、70℃に熱してそのまま1時間加熱する。③一口大に切って盛りつけ、ウスターソースをかけ、小口切りの万能ネギをのせ、黒コショウをふる。●コンフィ系のオイル煮には太白胡麻油がおすすめ。

ウイスキーのお湯割り

鶏レバーオイル漬

爛酒

なすの焦げた  
香ばしさが  
にら醤油の  
香りとともに  
熱燗でふわっ

焼き茄子の  
にら醤油がけ

## 酒を愛するつまみ

whisky, sake, shochu, lemon sour, beer

recipe 材料: ナス1本 にら醤油 [醤油150ml みりん45ml 太香胡麻油 濃口大さじ3 タカノツメ(きざむ)1本 ニラ100g] ミョウガ、いり胡麻 白適量 ①ナスをグリルで焦げるまで焼き、皮をむいて食べやすく切る。②醤油、みりん、太香胡麻油 濃口、タカノツメを沸かし、火をとめてざく切りにしたニラを加える。冷ます。③①に②をかけ、小口切りのミョウガをのせ、いり胡麻 白をふる。●ニラと太香胡麻油 濃口の香り豊か。

「酒肆 一村」は、バーと居酒屋のよさをミックスしたような心地のよい店。店主の大野尚人さんは酒場好きが高じて店を開き、今でも時間さえあれば酒場めぐりにくりだす人物なので、お酒にも、つまみにもかけている思いがハンパではありません。

同店の名物は、名代、塩味、甘味、辛味、苦味の5種類あるレモンサワー。ジンをベースにしているのが特徴で、甘ったるくなくて爽快なキレがあり、フレッシュレモンの味わいが豊かです。もちろん他にも季節のフルーツのサワー、焼酎、ウイスキー、日本酒などもよりどりみどりのなので、どれだけでも楽しめます。

実はおつまみによく使われているのが、ごま油。醤油ベースの味つけが多いので、ごま油と合い、ちよっとやみつき味“が多いのです。

「もともとごま油が好きなんです。香りというより、コクをだす調味料として使っています。豆腐やおからみたくに、その素材だけでは味がぼんやりしてわかりにくいものにもよく合わせます。太白胡麻油は熱してもおいしいので、オイル煮や熱がけできるオイルとして重宝しています」

と大野さん。酒場めぐりの賜物として生まれたおつまみは、ぜひ味わいたい逸品揃いです。



店主 大野尚人さん



冷酒

もとは同じ  
麴と冷酒が  
合わない  
わけがない

烏賊といんげんの  
醤油麴和え



麦焼酎のロック

卵の花

おからに  
たっぷり含ませた  
太香胡麻油と  
麦焼酎の香ばしさが  
ぴったり合う

recipe 材料: 作りやすい量 太香胡麻油適量 鶏モモひき肉100g 油揚げ(きざむ)2枚 長ネギ(小口切り)40g シイタケ(薄切り)35g ニンジン(せん切り)13g おから150g A[だし200ml 淡口醤油25ml 醤油15ml みりん25ml 砂糖7g] ①太香胡麻油を多めに熱して鶏ひき肉を弱火で炒め、油揚げ、長ネギ、シイタケ、ニンジンも加える。②しんなりしてきたら、おからを入れて油をなじませるように炒め合わせる。③Aを加えて水分が少し残るまで煮る。●おからは「油で煮る」と味わいが増しておいしくなる。

recipe 材料: 醤油麴[青唐辛子正味50g 米麴100g 醤油180ml ザラメ100g] イカ、サヤインゲン、ミョウガ各適量 太香胡麻油大さじ1 いり胡麻 白適量 ①醤油麴の青唐辛子は種を取ってみじん切りにし、他の材料と混ぜ合わせて常温に1ヵ月ほどおいて味をなじませる。②イカは飾り包丁を入れて一口大に切り、ゆでる。インゲンをゆでる。ミョウガは刻む。③①の醤油麴大さじ1と太香胡麻油を合わせる。④②と③を和える。⑤盛りつけていり胡麻 白をふる。



名代  
レモンサワー

白子の  
四川麻婆風

パワフルで  
辛い麻婆を  
ジンベースの  
レモンサワーが  
すっきりと  
リセット

recipe 材料: A [長ネギ30g ニンニク、おろしショウガ各5g 豚ひき肉200g 太香胡麻油 濃口適量] B [豆板醤、甜麵醬、紹興酒、醤油各大さじ2 純正ごま油大さじ1 豆鼓醬、一味唐辛子、花椒各小さじ1 水200ml] 白子適量 水60ml ニラ、長ネギ各20g 水溶性片栗粉適量 長ネギ適量 ①Aを炒め、Bを加えて煮立たせる。②白子は一口大に切ってゆでる。③①を60gと水、細かく切ったニラ、みじん切りの長ネギを煮立たせ、水溶性片栗粉でとろみをつけ、②を入れる。④盛りつけて長ネギをのせる。好みで純正ごまラー油をかけて。



ウイスキーの  
ハイボール

牛肉シウマイ

牛肉みっちり、  
コクのある具  
ハイボールで  
さっぱり、  
かつウイスキーで  
芳醇に

recipe 材料: 4個分 A[シイタケ(薄切り)4個 玉ネギ(薄切り)30g 炒め油適量] B[牛ひき肉40g 豚背脂15g 片栗粉8g 酒4g 太香胡麻油4g 溶き卵3g おろしショウガ適量 田舎味噌3g 砂糖、塩、コショウ各適量] シュウマイの皮8枚 練りガラシ、醤油適量 ①Aをしんなりするまで炒める。②①とBを粘りがでるまで混ぜ、シュウマイの皮2枚で包む。③②を7分蒸し、練りガラシ、醤油を添えて供する。●太香胡麻油がさりげなく具にコクだし。

太白胡麻油は  
ジュッと  
熱々で  
ビールが進む

recipe 材料: A [九条ネギ(斜め切り)15g あおさ海苔5g 醤油大さじ1 太白胡麻油大さじ2] 絹ごし豆腐¼丁 かつお節適量 ①Aの九条ネギ、あおさ海苔、醤油を合わせ、太白胡麻油を熱して加える。②豆腐に①が冷めないうちにのせ、かつお節をのせる。●太白胡麻油のコクがある香りのいいタレ。



生ビール

九条ねぎと  
あおさの冷奴



酒肆 一村  
東京都江東区深川2-1-2  
深川岡野ビル2F  
☎03-5875-9963  
🕒18:00~翌1:00 📅日  
🍷近くに姉妹店「酒亭  
浴露目」もある。

今宵も飲む？

Nikka Whisky

Maruhon Sesame Oil

# WHISKY & SESAME OIL

## ブラックニッカでウイスキーを愉しむ

ウイスキー・ミーツ・セサミオイル。かぐわしい薫香と焙煎香はとても相性がよいのです。  
ブラックニッカのウイスキーで、ごま油とのおいしいペアリングを探りました！

トレードマークは  
このヒゲのおじさん



てんぷら近藤 近藤文夫さんの

### さつまいもの天ぷら

recipe 材料:1個分 サツマイモ太いもの厚さ7cm 衣[卵1個 冷水400ml 薄力粉2¼カップ 揚げ油(太白胡麻油、太香胡麻油を3:1の割合) ①サツマイモの皮をむく。②衣の卵と水を泡立て器でよく混ぜて泡を捨て、ふるった薄力粉を加えて軽く混ぜる。③揚げ油を180℃に熱し、①に薄力粉(分量外)をまぶし、②にくぐらせて揚げる。上下面、側面を返しながら170~175℃で約30分揚げる。キッチンペーパーに包んで10分おいて余熱で芯まで火を通す。

「てんぷら近藤」の名物天ぷら、さつまいもにはブラックニッカ リッチブレンドを水割りで。「やわらかな香りがほっくりと甘いさつまいもに合うね」と近藤さん。



**意** 外に知られていないことですが、ウイスキーって、オーラルジャンルの食事に合うマルチなお酒です。ご登場いただくのは、「てんぷら近藤」の近藤さん、「Wakiya」の脇屋シェフ、大森由紀子さんという超豪華な面々。ブラックニッカの3種のウイスキーにぴったりの、自慢の一品と飲み方を教えてくれました。家飲みでつくれるレシピつき！ 今宵ぜひ。

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 🕒12:00~13:30L.O.、17:00~20:30L.O. 📅日、祝日の月曜



大森由紀子さんが教えてくれたのは、フランスで夕食に招かれた時にすすめられた、ウイスキーとオレンジジュースの気軽なアペリティフ。キャラメリゼの風味と◎。



チョコレートやレーズンを入れた東坡肉に、脇屋さんのおすすめはブラックニッカ ディープブレンドのハイボール。キリリと締まったドライな味わいで、箸が進みます。



フランス料理研究家 大森由紀子さんの

### クルミの香りキャラメリゼ

recipe 材料:つくりやすい量 グラニュー糖100g 水30ml クルミ50g 太香胡麻油大さじ1 ①小鍋にグラニュー糖と水を入れてなじませ、火にかけてウイスキーのような色になるまで加熱する。②火をとめ、クルミ、太香胡麻油を入れてからめる。③オーブンシート上に1個ずつほぐしてのせて固める。

エートル・パティス・キュージュー 東京都目黒区中町2-41-14 ☎03-5722-2508  
<http://yukiko-omori-etre.com/> 🍷 フランス菓子・そうざいを学べる教室を主宰。

Wakiya 脇屋友詞シェフの

### とろとろ東坡肉

recipe 材料:4人分 豚バラ肉500g 醤油100ml 砂糖100g 水2ℓ レーズンチョコレート(市販)20g 太香胡麻油大さじ1 グリーンレーズン(もどす)10粒 ①豚肉を2.5cm角に切り、表面を焼く。②鍋に醤油と砂糖を入れて火にかけ、砂糖が溶けたら水を加える。沸騰したら①を入れて中火で汁気が少なくなるまで約1時間煮る。③レーズンチョコレートを加えて溶かし、太香胡麻油、グリーンレーズンを加える。

Wakiya 一笑美茶楼 東京都港区赤坂6-11-10 ☎03-5574-8861 🕒11:30~14:30L.O.、17:30~22:00L.O. (土日祝21:00L.O.) 📵無 <https://www.wakiya.co.jp/>

## キラキラ光るセサミオイルのカクテル

## 北海道がニッカの故郷です

札幌はススキノ。この一大繁華街のランドマークといえる交差点にはさまざまなネオンがきらめきますが、シンボルともいえるのが「ブラックニッカのヒゲのおじさん」のネオンです。時をさかのぼり1960年代からススキノの夜を照らしてきた名物的な存在です。2014年のNHK朝のテレビ小説「マッサン」で一躍知られるようになりましたが、北海道はニッカウキスキーの故郷です。



ウ イスキーとセサミオイルを両方楽しもう！という贅沢な企画。この願いをかなえてくれるバーが、京都にある「志庵」です。実はこちらのスペシャリテは、ごま油を使ったカクテルなのです。

「セサミン豊富なごま油が入っていると、酔いもおだやかで、体にいいですよ。キラキラとして美しいんですよ」とオーナーバーテンダーの久島啓紀さん。本誌のためにブラックニッカの3種類のウイスキーをセレクトしてスペシャルカクテルをつくってくれました！

一番の注目は、昆布だしでブラックニッカディープブレンドを割る「umami.ホットウイスキー」。今冬初登場、ほんのりと太香胡麻油が香り、ポカポカ温まります。

### マッシュルームのピシソワーズ

**recipe** 材料:つくりやすい量 玉ネギ½個 バター20g マッシュルーム200g 水200ml 牛乳200ml 生クリーム10ml 太香胡麻油大さじ½ 塩、コショウ適量

①玉ネギをスライスしてバターで炒め、マッシュルームも加えて炒める。水を加え、フタをせず弱火で水分を飛ばす。②冷ましてからミキサーにかける。

③フライパンにもどして牛乳、生クリーム、太香胡麻油を加え、好みの濃度に煮詰め、塩、コショウをする。



ポタージュみじなマッシュルームのディップ



### umami ホットウイスキー

**recipe** 昆布だし(昆布3×15cm角を水500mlに一晩浸ける)から昆布を取りだして適量を熱する。グラスにブラックニッカディープブレンド30ml、太香胡麻油5ml、だしをとった昆布を入れ、熱い昆布だしで割る。



### マンハッタン

**recipe** ミキシンググラスに氷、ブラックニッカ リッチブレンド40ml、ベルモットロソソ20ml、太白胡麻油5mlを入れてステアする。グラスに注ぎ、太白胡麻油少量をまぶしたドレンチェリーを飾る。



### 太白ハイボール

**recipe** グラスに氷とブラックニッカ クリア30mlを入れてステアし、太白胡麻油10mlを加えてさらにステアし、炭酸を注ぐ。



志庵 京都市中京区三条通烏丸西入御倉町68-1 岡三ビル1F ☎075-212-1090 🕒18:00～翌3:00 🍷無 🍷大人の雰囲気のおーセンティックバーで、つまみメニューも充実。

## 編集部イチオシの2品

### ホットウイスキーフロート

ホットにとろける～

**recipe** 材料:1人分 ウイスキー 30ml お湯適量 バニラアイスクリーム1個 メープルセサミ[メープルシロップ30g 太香胡麻油10g]

①メープルシロップと太香胡麻油を混ぜる。②ウイスキーのお湯割りをつくり、アイスクリームをのせ、①のメープルセサミ適量をかける。 ※ウイスキーの薫香と太香胡麻油の焙煎香は相性抜群。



### ベーコンマッシュルームのアヒージョ

**recipe** 材料:つくりやすい量 ベーコン150g マッシュルーム4個 タカノツメ1本 太香胡麻油適量

①ベーコンは大きめの角切りに、マッシュルームは石づきを取る。②スキレットに①、タカノツメを入れ、太香胡麻油をヒタヒタに入れる。弱めの火にかけ、具に火が通るまで煮る。



太香胡麻油が香り立つ～

ニッカウキスキーの公式ツイッター@nikka\_jpは、ヒゲのおじさんが日々おいしい飲み方やウイスキーのおつまみレシピを発信中!

ニッカウキスキーのお問い合わせ  
☎0120-019-993 (アサヒビール)



### ブラックニッカディープブレンド

樽のウッディなバニラ香とコクがあり、ほろ苦くまろやかな余韻が喉奥で続く。



### ブラックニッカリッチブレンド

甘くやわらかい樽香とフルーティで華やかな香りが広がる。飲みやすさのなかにも、コクがしっかり感じられる。



### ブラックニッカクリア

ノンピートモルトを使ったやわらかな味わいと、まろやかな味わいが特徴。クセのないクリアな飲み心地。

## 3つの味わいを愉しむブラックニッカ

デイリーに飲めるのがブラックニッカのいいところ。グラスからただよう花開くようなフレーバーに身と心をまかせよう。

## 玉笑

東京・明治神宮前

浦川雅弘



# 「そばの香りを生かすために太白胡麻油で揚げます」

渋谷駅から原宿方向に歩いて10分ほど。にぎやかな喧噪からほんの少し入るとそこには昔からの住宅街があり、そんな一角に「玉笑」はある。

一見して、そば屋とは気づかないような店構えだが、もしやと思わせるのは、途切れることのない人の行列だ。もともとそば通に知られる店ではあったが、ミシュランガイド東京で2013年から一つ星を獲得していることもあり、押しも押されぬ人気店となった。

同店でもっとも有名なのは、冷たいせいろとして供する粗挽きのそば。そばの名産地として知られる、茨城県常陸太田市の水府から常陸秋蕎麦を殻のついたままの玄そばで仕入れし、主人の浦川雅弘さん自らが日々殻をむき、石臼でいいねい

に挽き、そばを打っている。

契約農家から届く玄そばは、手で刈り取り、天日干しされたもの。しかしさらに、浦川さんはそばの栽培に関わっていたという熱い思いから、東京で営業しながらも栃木県でそばの自家栽培をはじめた。そばの栽培時期は臨時休業もままあるが、それは畑に立っているからなのだ。現在、浦川さんが栽培するそばは、店で打つ分の1割を占めている。

これほどにそばに情熱とこだわりを持つ浦川さんだが、実は天ぷらにも並々ならぬ思いがある。修業した「竹やぶ」では名品の呼び声高い海老のかき揚げを修得し、「てんぷら近藤」では数カ月ながら近藤文夫氏の傍らに立ち、天ぷらの技術を学んだ経緯があるのだ。

「天ぷらの揚げ油は太白胡麻油で

す。そばの繊細な香りを邪魔しない油は、太白胡麻油以外には考えられません」

と浦川さん。天せいろ、天ぷらそばともに天ぷらは、才巻海老のかき揚げ。そば屋としては稀な薄い衣で揚げ、途中で少しだけ衣を散らし、太白胡麻油のうまみを抱き込んだ衣をかき揚げの上に軽く盛りあげる。これはそば屋の天ぷらの技で「散らし」とよくいわれるが、多くてもつゆが油っぽくなるし、少なくて天ぷらそばならではの味わいが乗らない。そば屋の天ぷらで肝心な勘どころだ。

海老のかき揚げは、サクサクとも表現しがたいほどの軽妙な口当たり。衣からつゆに油がにじみでて、その味わいがそばにからむと…それこそが天ぷらそばの醍醐味だ。

## 玉笑

東京都渋谷区神宮前5-23-3 ☎03-5485-0025

営業時間/火~金11:30~15:00(14:30L.O)、18:30~21:00(20:30L.O) 土11:30~20:00(19:30L.O) 日11:30~17:00(16:30L.O) そばが売り切れ次第終了 月休(日曜など他不定休あり)

東京メトロ千代田線、副都心線明治神宮前駅◎徒歩7分

粗挽きせいろ、熱もりせいろ(各1000円)、つまみは板わさ、玉子焼きなど10品ほど。

土・日・祝のランチタイム以外は予約可。



1



2



3



4



5



6



7

**1・2**天ぷらそば (2600円)。熱いそばの上に別皿で才巻海老のかき揚げとししとうの天ぷらが供される。かき揚げだけで少しつまんでもよし、そばをそのまま少し食べてもよし。好みのタイミングでかき揚げをそばに入れて食す。温かいそばは、細かく挽いたそば粉を打つ。

**3**天せいろ (2600円) は粗挽きのそばで、つゆは温かいものか、冷たいものかを選ぶ。粗挽きのそばはそば殻が打ち込まれた見た目とは印象が異なり、風味も口当たりも上品で、甘い香りが印象的。

**4**おまかせコース (7000円、9000円) でかならず供される一皿が、季節の野菜の

天ぷら。この日はれんこん、舞茸、甘唐辛子の3品。酒の肴に合う日本酒や焼酎もそろっている。

**5**天ぷらは太白胡麻油100%で揚げる。季節の野菜や才巻海老のおいしさを引き立て、そばの香りも邪魔することがない。

**6**落ち着いた雰囲気の内には、2人掛けのテーブル2卓、4人掛け1卓のほか、カウンターも6席。一人でも気軽にそばを食べに寄ることができるのがうれしい。

**7**白い暖簾がすがすがしい。並ぶことが多いが、入口横には待合いの小部屋もある。予約も可。



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⑧



春にリニューアルした「賛否両論」恵比寿本店。お近くにはそばがおいしい姉妹店「賛否両論 はなれ」もあります。どちらも気軽に和食を楽しめます。

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/>

やっぱり冬は鍋ですね。ごま油やねり胡麻でつくる鍋は、油の保温効果で熱々。わいわいとテーブルを囲んで香りとうまみを楽しみながら、体をぽかぽかに温めてください。



決め手はコレ!

鶏肉と長ねぎに焦げ目をつけて  
そのおいしい油ごと鍋に



決め手はコレ!

意外に相性抜群の  
太香胡麻油とわさびのたれ

ひと手間でおいしくなる“焼鳥鍋”

## 鶏豆腐鍋

材料:4人分 **[具]** 鶏もも肉1枚(約300g) 長ねぎ1本 木綿豆腐1丁 えのき茸1束 春菊½束 太香胡麻油大さじ3 **[鍋のだし]** だし1200ml 醤油、みりん各60ml 砂糖大さじ1

① 鶏肉は一口大に切る。② 長ねぎは長さ3cm、豆腐は8等分に切り、えのき茸はほぐす。春菊はざく切りにする。③ フライパンに太香胡麻油を入れて熱し、鶏肉と長ねぎにこんがり焼き目をつける。

**<鍋>** 鍋にだしの材料と③を油ごと入れて沸かす。豆腐、えのき茸、春菊を入れてさっと煮ていただく。**<シメ>** うどんがおすすめ。さっと煮て、おいしいだしを含ませて。



梅干し入りのさっぱりだしで海鮮をさっとならぶしゃぶ

## 海鮮しゃぶしゃぶ

材料:4人分 **[具]** 鯛、まぐろ(刺身用)各150g 帆立貝柱(刺身用)4個 わかめ50g レタス½個 長ねぎ1本 **[鍋のだし]** 水1200ml だし昆布5g 淡口醤油、みりん各60ml 梅干し4個 **[たれ]** 太香胡麻油大さじ6 塩小さじ1 わさび小さじ1

① 魚介類はそれぞれ食べやすく切る。② わかめ、レタスはざく切り、長ねぎは斜め薄切りにする。③ たれの材料を合わせる。

**<鍋>** 鍋にだしの材料を入れて沸かす。①と②の具を好みの加減にしゃぶしゃぶし、③のたれでいただく。梅干しもたれの薬味に。**<シメ>** ごはんのだしをかけて、さっぱりと。



決め手はコレ!

白ねり胡麻、すりごま、シメにはラー油の  
トリプルごまLOVE



やみつきの一言 ⑧

## ただでさえうまいのに ごまが香れば、だしもたれも、シメもさらに美味に

体温まる、ごまづくしのさっぱり担々鍋

### 牡蠣と豚ばらのごまスープ鍋

材料:4人分 **【具】** 牡蠣200g 豚バラ肉(スライス)200g 白菜  
1/6個 玉ねぎ1/2個 水菜1/3束 しいたけ6枚 すり胡麻 白大さ  
じ2 **【鍋のだし】** だし1200ml 醤油45ml 純ねり胡麻 白ソフト  
パウチ90ml みりん45ml 味噌大さじ2 砂糖大さじ1 **【シメ】**  
ごはん多めに1膳 卵1個 純正ごまラー油適量

①牡蠣は洗い、沸騰したお湯でさっとボイルして水気を切る。②豚  
バラ肉は食べやすく切る。③白菜はざく切り、玉ねぎはくし切り、水  
菜は長さ5cm、しいたけは石づきを取る。④鍋のだしの材料をよく  
混ぜ合わせて鍋に入れる。

〈鍋〉 鍋に入れただしで①②③の具を煮る。煮えたら、すり胡麻 白  
をふる。〈シメ〉 ごはんと卵でおじやをつくり、好みに純正ごまラー  
油をかけていただく。



各3名様に  
プレゼント

## 「酒とつまみとセサミ」特集 年末年始スペシャルプレゼント

年末年始の心華やぐシーズンに、本誌からのスペシャルプレゼントのお知らせです。今号の特集「酒とつまみとセサミ」でご紹介した5店の美味を、抽選で各3名様、計15名様にプレゼントします！下記の応募方法にしたがってふるってご応募ください。



1

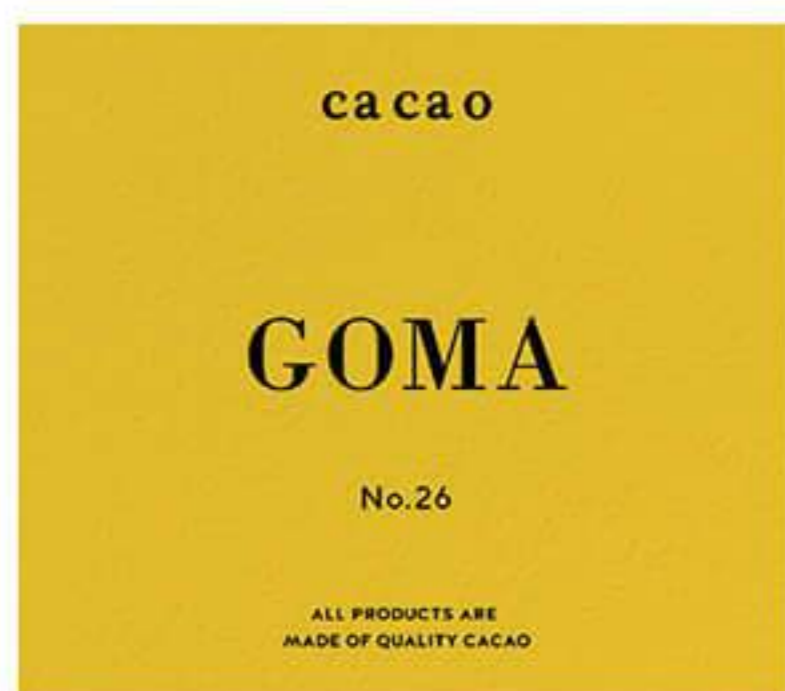
青木酒造  
鶴齢  
純米  
吟醸



2 さとや  
八海棒夢とミニバウム  
詰め合わせ

3

亀田製菓  
米菓詰め合わせセット



4 ca ca o  
アロマ生チョコGOMA



5

ニッカウキスキー  
ブラックニッカ  
リッチブレンド  
香りに出逢う  
グラスセット

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、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130号プレゼント」係

応募締切：2019年1月18日(金) 当日消印有効

## あの「サッポロ一番」と マルホン胡麻油がコラボ！ カップ麺2品が新発売

温かいものが恋しい季節、とろみのある中華スープのカップ麺「サッポロ一番 マルホン太香胡麻油」2品が、サンヨー食品(株)から2018年11月に発売されました。麺はスープがよくからむちぢれ麺。熱々スープをまとわせながら、太香胡麻油の香りをご堪能ください。

サッポロ一番 マルホン太香胡麻油

ポークや椎茸、  
オイスターの  
うまみスープ



とろみ醤油ラーメン

チキンと  
魚介ベースの  
かき卵スープ



とろみ塩ラーメン

サンヨー食品(株)

<http://www.sanyofoods.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





大人になると毎日大変だけど、  
仕事終わりにちょっと飲みながら…ホッ。  
この至福の時間は、大人の特権です。  
どんなお酒でひと息つきますか？ 泡派はビール、それともシャンパン。  
ウイスキーの香りに癒やされるのもいいですね。  
飲んで、つまんで、心をゆるりと開放。  
人生はバラ色に。

special thanks : 賛否両論