ごま油の四季



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

冬のアイスクリーム

特集◎美味極まる

||ワザ//

ごま油の神業レシピ

マルディ・グラ 神田 雲林 木乃婦 パティシエ エス コヤマ

ラ・ルッチョラ ファイヤーホール 4000

てんぷら近藤 Furuta スタミナ苑 フロリレージュ

名店競演!

神戸発「老祥記×マツシマ」 夢の海老豚まん

> 連載 ② 毎日食べたい、やみつきごはん 笠原将弘 [賛否両論] 天ぷらを食べに このは

138

編集人:横山せつ子 編集 瀬川慧 村山知子 デザイン:筒井英子 製作:大日広告社 川田雅宏 東谷孝一 三佐和隆士

まるっと、本物。マルホン



胡 麻 油 [風味・香り] 〇〇〇

ます。何にでも使える万能オイル な色合いで、うまみにあふれてい 搾り」のごま油。 焙煎せずに搾った、香りのない「生 透き通った透明

搾っているので、

上品な香り。浅

ら破る、

澄んだ

味・香り

合います。

搾さる 純 正胡麻油 [風味・香り] ●●● 濃い 口ち

圧搾した、力強く、パンチのある ごまをしっかりと深煎りしてから 焼肉などにおすすめ。 のごま油。中国料理や韓国料

正 麻 風味・香り ソドックスな 油

0120-77-1150

わい、コク、す

スのとれたご

ホームページトップへ

◎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。





マルホン胡麻油

https://www.gomaabura.jp/

なかなか いいごま

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

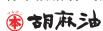
[東京営業部] 東京都中央区八丁堀3-20-5 S-GATE八丁堀3F ☎03-3553-6911

胡 麻

油

[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9F ☎ 06-6243-3305







1

材料 2~3人分

ジャガイモ (男爵) …… 300g

強力粉 …… 適量

ニンニク …… 4かけ

ハーブ …… 合わせて30g (ローズマリー、タイム、セージ)

太白胡麻油 …… 450g

胡麻油 一番搾り …… 50g

塩 …… 滴量

\レシピ動画/



神業のコツ4

香りは最後の最後でプラス! 胡麻油 一番搾りで勝負にでる。 1 ジャガイモは皮をむいて縦に厚さ1cmに薄切りにし、 さらに1cm角の棒状に切る。ひたひたの水に30分さら し、水分を十分吸収させる。

2 ニンニクは皮つきのまま、揚げている時に破裂しないように包丁の先などで1ヵ所さす。

3 1の水を切り、バットにぬれたまま広げる。上から強力粉をふって全体にまぶし、ざっくりと混ぜる。

4 フライパンに2のニンニク、ハーブ、3のジャガイモ を順に入れ、上から太白胡麻油を注ぎ入れ、中強火にかける。

5 最初は衣がくずれやすいので、混ぜずにそのまま火を入れる。ジャガイモから泡がでてきたら中火にし、箸

でざっくりとほぐす。あとは触らずに揚げつづけ、気泡が細かくなって全体にほぐれた感じになり、ニンニクに竹串がスッと入るようになったら、フライ返しで上下を返す。

6 ふたたび中強火にし、ジャガイモの表面が色づき、 表面がカリッとしてくるまで揚げる。

7 全体がカリカリになってきたら中火にし、胡麻油 一番搾りをトからかける。

8 こんがり色づいたところで、ザルにあげて油を切る。 熱いうちに塩をふり、ハーブを砕くようにして全体をざっと混ぜる。

神業のコツ3

油を入れてから火にかけるので、揚げ物初心者でも安心。





神業の極意!

じっとガマンで何もしない、が最大のコツ。 いじらず、触らない。



神業のコツ1

ていねいに同じ大きさに切ると、均一に熱が 入り揚げやすくなる。



神業のコツ2

水切りしたジャガイモはビシャビシャでOK。 強力粉がダマになってもそれが衣の食感の 違いを生みだし、おいしさにつながる。粉を つけたら、あまり時間をおかずに揚げること。



肉シェフの絶品ハンバーグ!

うまみのある太白胡麻油でこんがり焼いた、牛肉100%のハンバーグ。上にはチーズと半熟卵をのせ、ケチャップ大さじ1、胡麻油 一番搾り大さじ1、醤油小さじ1を混ぜたソースをとろりとかける。つけあわせは太白胡麻油で炒めた野菜と太麺のナポリタンに、胡麻油 一番搾りをからめて香り高く!

和知 徹

1967年、兵庫生まれ。フランスでの修業から帰国後、レストランひらまつ系列の飯倉片町「アポリネール」料理長に就任。銀座「グレーブガンボ」の料理長を経て、2001年に「マルディグラ」を開業。肉料理のスペシャリストとして知られる。







豆豉は中国・四川省産の永川豆豉を使 用。しっとりとして大粒で、食欲をそそ る熟成された香りが特徴。うまみも力 強く、少量でも味に深い奥行きがでる。



タカノツメのピリッとした辛みは、麻婆 豆腐の味づくりには欠かせない。成毛 さんは大きめサイズのものを、種を取ら ずに使用。表面の赤色が濃くなるまで 炒め、辛みと香りをしっかりと引きだす。

神田 雲林

東京都千代田区神田須田町1-17 第2F&Fロイ ヤルビル2F ☎03-3252-3226 @11:30 ~14:30 (14:00 L.O.)、17:30 ~22:30 (21: 00L.O.) 6 日(祝日の場合は不定休) http://www.kandayunrin.com



引きだすと同時に、 ラー油の3種類。それぞれ香りや辛みを 仕上げに加える油は、 全体をなめらかにまとめます。 最後にまとめるのが油です」と成毛さん。 太白胡麻油で自家製する花椒油 豆腐と、うまみたっぷりの味のベースを 油のうまみが 濃口のごま油

辛い!でもまろやかな辛さなのです。

四川麻婆豆腐といえば、唐辛子と花椒の

渾然一体となった辛みが醍醐味ですが、

プロの味の決め手は油にありました。

材料 2人分

木綿豆腐 …… 350g

太白胡麻油 …… 大さじ1%

豚粗びき肉 …… 100g

酒 …… 小さじ2

A 醤油 …… 小さじ1

甜麺器 …… 小さじ1/2

タカノツメ …… 5本

ショウガ、ニンニク ··· 各10g

B 豆板醬 …… 20g

└ 豆豉 ····· 10g

鶏ガラスープ …… 300㎖

塩 …… 小さじ%

葉ニンニク ····· 30g (なければニラや九条ネギ、 ニンニクの芽でもOK)

長ネギ (白い部分) …… 30g

水溶き片栗粉 …… 大さじ2~3 (片栗粉と水を同割で溶き合わせる)

圧搾純正胡麻油 濃口

…… 大さじ1%

純正ごまラー油 …… 小さじ1½ └ 花椒油(下記) …… 小さじ1½

1 ショウガ、ニンニク、長ネギはみじ ん切りにする。葉ニンニクは縦半分に 切り、長さ3cmの斜め切りにする。

2 豆腐は2.5cm角に切る。中華鍋(フ ライパンやノンスティック加工でもOK) にかぶるくらいの水とともに入れて強 火にかけ、2~3分ゆでる。 ザルにあげ てお湯を切る。

3 2の中華鍋に太白胡麻油を熱し、 ひき肉を入れて薄くのばして焼き色が つくまで焼く。裏返して同様に焼いた ら、レードルで肉をほぐす。こうすると 鍋に焦げつきにくい。

煮る工程では混ぜる必要はナシ。つ

い混ぜてしまいがちだが、ヘタに混 ぜて豆腐をくずさないように。

神業のコツ4

4 Aを加えて炒め合わせ、ひき肉から でた脂が透明になったら、タカノツメ、 Bを加えて香りがでるまで炒める。

5 鶏ガラスープを加え、2の豆腐を入 れて強火で煮る。

6 沸いたら塩を加えて中火にし、煮汁 の色が少し濃くなるまで煮る。豆腐が ふっくらして角が少しとれてきたら、葉 ニンニク、長ネギを加える。

7 強火にし、すぐに水溶き片栗粉を2、 3回に分けて加えてとろみをつける。

8 Cを加えて全体を混ぜ、中央までプ ツプツと沸いたらできあがり。

レシピ動画







調味料、タカノツメ、シ ョウガやニンニクを順 に加え、葉ニンニクと 長ネギは仕上げの直 前に。香味が生きる。



神業のコツ1

店順

香辣紫

お店では豆板醤は熟成度の違うものと香味あ りの4種類をブレンド。家庭でもピーシェン豆 板醤(写真左から2番目・3年熟成でコクがあ る)と普通の豆板醤を同割で合わせると、味の 奥行きが断然ちがう。



神業の極意!

仕上げに加える3種類の油で全体がつながる。 最後は中華鍋の中心が沸くまでしっかり加熱し て香りを立ちあげる。



神業のコツ6

水溶き片栗粉は一度に入れず、2、3回に分けて少し ずつ。中華鍋をゆすりながら、レードルの裏側を使い、 手前から向こうへ押すように動かし、豆腐をくずさな いようにまんべんなく混ぜる。



神業のコツ2

豆腐は下ゆでを。余分な水分 が抜けるので、くずれにくい。



神業のコツ3

ひき肉からでた脂が透明に なるまで、しっかり炒める。 この脂が白く濁っているうち に調理を進めると、できあ がりの味もボヤけてしまう。



●冷蔵庫で1ヵ月ほど 保存可。和え物や野 菜炒め、ポン酢に加え ても美味!

1鍋に赤花椒、青花椒各15 gと太白胡麻油450mlを入れ、 中火にかける。

2 10~15分ほどゆっくりと 加熱して油に香りを移し、 120℃になったら火をとめて そのまま冷ます。

3 ミキサーにかけ、漉さずに そのまま使う。



成毛幸雄

1969年、千葉生まれ。横 浜中華街、「東京プリンス ホテル」「ハイアット リージ ェンシー 東京」などで研鑽 を積み、2006年に「神田 雲林」を開業。麻婆豆腐と 担担麺に特化したカジュア ルな店舗「雲林坊」も5店 展開中。





家庭のおかずが見違えるように大変身します。





神業の極意!

和食の基本中の基本は、きれいに切ること。よく切れる包丁で繊維をつぶさずにきれいに切るだけで、料理の味わいや色合いが澄んでおいしくなる。とくにこのきんびらごぼうのレシビはダシで炊くため、煮くずれてデンプンが溶けだすと煮汁がにごってしまうので、ていねいに切ることを心掛けよう。

木乃婦

京都市下京区新町通仏光寺下ル岩戸山町416 ☎075-352-0001 ☎12:00~15:00(13:30L.O.)、18:00~21:30(19:30L.O.) 億水 http://www.kinobu.co.jp/

ほんの少しシャキッ、ゴボウの香りがふわり。 はじめは多めの太白胡麻油で強火で炒りつけてはじめは多めの太白胡麻油で強火で炒りつけて すボウの香りを引きだし、油に香りを吸わせます。 そこにダシを注ぎ、油とダシの中でグツグツ。 太香胡麻油といり胡麻の香りで仕上げます。 はんの少しシャキッ、ゴボウの香りがふわり。

表面は香ばしく炒りつけた味なのに

材料 4人分

ゴボウ …… 正味120g レンコン …… 正味60g ニンジン …… 正味 40g エリンギ茸 …… 60g 太白胡麻油 …… 大さじ2 ダシ …… 約500ml



レシピ動画

酒 …… 大さじ3 醤油 …… 大さじ11/3 みりん …… 大さじ 11/3 砂糖 …… 小さじ%

太香胡麻油 …… 小さじ2 いり胡麻 白* …… 小さじ2

一味唐辛子 …… 少々

*洗い胡麻 白を中火で香ばし く煎って加えれば、さらに香り がよくなる。

1 ゴボウはタワシでよく洗い、長さ3cmの マッチ棒状に切る。酢水(水500%に対 して酢大さじ1) に5~10分さらしてアク 止めする。

2 レンコンは皮をむいて縦4等分に切り、 切り口の繊維がなめらかになるように表 面を切り整える。さらに厚さ2mmのイチョ ウ切りにし、ゴボウと同様に酢水にさらす。

3 ニンジンは皮をむき、ゴボウにそろえ て切る。

4 エリンギ茸は軸をゴボウにそろえて切 り、傘は縦4等分に切ってから厚さ2mm に切る。

5 フライパンを強火で熱し、太白胡麻油 を入れ、ゴボウを炒める。

6 全体に油がまわったら、レンコン、ニ ンジン、エリンギ茸を順に加えながら同 様に炒めていく。

7 エリンギ茸に油がまわったら、ダシと 酒を加えて強火で炊く。

8 煮汁がほぼなくなったら、醤油、みり ん、砂糖を加えてそのまま炒りつける。

9 水分がほぼなくなったら、太香胡麻油 を加えてなじませ、いり胡麻 白、一味唐 辛子を加えて火をとめる。



神業のコッ5 強火でフライパンをあおりながら炒りつ け、ト下すべてにまんべんなく調味料が

からむようにする。



神業のコツ3

ダシを加えて強火のまま炊く。 素材の香りが移った油とダ シが芯まで染みわたり、うま みや風味を抱く。きちんとは じめに炒りつけていれば、柔 らかくはなっても、シャキッ とした食感はきちんと残る。 「恐れず炊く」こと!





神業のコツ4

ゴボウを食べてみて、ほんの少しシャキ ッとした食感が残っている程度に火が通 っているかを確認してから、調味料を加 える。火通りがまだの場合は、ダシを少 し足してさらに火を通す。



神業のコツ2

多めの太白胡麻油で 火が通りにくいものか ら順に炒める。強火で 野菜の香りを引きだし、 その香りが油に移る。



神業のコツ1

ゴボウ. ニンジン. エリ ンギ茸はマッチ棒大に 切りそろえ、レンコン は厚さをマッチ棒の太 さに合わせる。根菜と 食感が違うキノコを入 れるのがメリハリをだ すポイント。シメジや シイタケでもいい。



神業のコツ6

り胡麻白を加え、香りをだす。



最後の最後に太香胡麻油とい



ほうれん草のごま和えにひと手間

ごまが決め手のもう一品「ごま和え」は、ゆでた ほうれん草を一度ダシで洗い、さらに5分漬け てから和えるのが、水っぽい味にならないプロの コツ。和え衣はコクと香りのねりごま 白30gと 煮切り酒大さじ2、淡口醤油、砂糖各小さじ1 を合わせ、清けたダシ適量でのばしてつくります。



1968年、京都生まれ。「木 乃婦」三代目主人。「東京 吉兆 | で5年修業後、実家 で祖父と父のもと研鑽を積 む。2015年には京都大学 大学院農学研究科食品栄 養科学の修士課程を修め るなど、京料理をアカデミ ックに掘り下げている。





この小山さんオリジナルレシピ、失敗なしで

家庭でもシフォンケーキをつくれます!

そこにメレンゲの気泡を抱き込ませます。

最大のポイント。骨組みをつくってから、

強く混ぜてグルテンを゛しっかりェ形成するのが

そのためには卵黄と太白胡麻油を乳化させた

アパレイユに小麦粉を加えてから

お菓子とパンの中間の食感です。

シフォンケーキ



小麦粉などの粉類は、ビニール袋に 入れて混ぜ合わせてから、ふるうこ と。ふるうだけでも混ざるが、微粒子 単位できちんと均一にすれば、より おいしいお菓子ができあがる。シフ オンケーキのみならず、すべてのお 菓子づくりに共通の大切なポイント。

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-https://www.es-koyama.com/

でも、空気をパンパンに含んで弾力たっぷり。 ふんわりソフトで、ふかふか。

小山進シェフのシフォンケーキは

「朝ごはんにパクパクほおばりたい」ような

材料 直径21㎝シフォン型1台分

卵黄 ····· 80g

グラニュー糖 …… 45g

A 塩 …… 1g

太白胡麻油 …… 100g

└ 牛乳 ····· 100g

「薄力粉 …… 55g

B 強力粉 …… 55g

└ ベーキングパウダー ····· 3g

コニャック*1 ····· 10g

┌ 卵白 ······ 200g

〕 微粒グラニュー糖*2 ····· 70g

*1 コニャックを入れない場合は、その分 牛乳を増やしてつくる。

*2 メレンゲのグラニュー糖は加えたらすぐ に溶けるように、微粒グラニュー糖を使用。



神業のコツ4

生地を流す前に、型の芯のエントツ部 分を強く押して、底部の空気を抜く。 生地を流し入れた後も、エントツ部分 を再度押して型の空気を抜き、さらに フォークで底のほうを手早く混ぜて生 地の気泡を細かく整える。



神業のコッ5

シフォンケーキを逆さまにして冷 ますのは常識だが、その時間は半 日必要だ。ふくらんだ生地の気泡 を、重力によって引っ張りながら 固定するイメージ。

1 ボウルにAの卵黄とグラニュー糖、塩を入れ、湯 前(約70℃)にあててハンドミキサーの高速で泡立 てる。人肌になったら湯煎からはずし、ボリューム がでるまで泡立てる。

2 太白胡麻油を電子レンジで加熱して50℃に温 める(600wで40秒目安)。これを1に3回に分け て加えながら泡立て器でよく混ぜる。

 $oldsymbol{3}$ 牛乳も同様に $oldsymbol{50}$ ℃に温め、 $oldsymbol{2}$ に半量を加えて混 ぜる。

4 3にBのふるった粉類を一度に加えてしっかり と混ぜ、さらにハンドミキサーの低速で30秒混ぜ てグルテンをだす。

5 残りの牛乳を加え、泡立て器で混ぜる。コニャ

ックも加える。

6 Cの卵白をハンドミキサーの高速で泡立て、途 中グラニュー糖を3回に分けて加えながらしっかり したメレンゲをつくる。

76に5の半量を加え、ゴムベラで底から返して しっかりと混ぜる。残りのメレンゲも加え、卵黄の 色がなじんで見えなくなるまで混ぜる。

 $oldsymbol{8}$ ここで生地の比重をチェック。 $oldsymbol{7}$ を100m $oldsymbol{\ell}$ 容量 のプリンカップに入れてすり切り、計量する。40g になるように調整する。

9 型に流し入れ、170℃のオーブンで約45分焼く。

10 型を逆さまにし、そのまま半日おく。型の内側 と芯部分にペティナイフを回し入れて生地を型から はがしてぬく。



神業のコツ2

卵白は新鮮なものを冷蔵庫で 冷やしておく。ハンドミキサー の高速で泡立てはじめ、ほぐれ てきたら1回めのグラニュー糖 を加える。グラニュー糖を加え るといったん全体が沈むので、 ふたたびふっくらともりあがっ てきたら次を加えていく。ハン ドミキサーを持つ手もずっと円 を描いて動かし続け、強いメレ ンゲをつくる。最後は手で混ぜ てキメを整えるのも忘れずに。



神業のコツ3

生地を混ぜ終えたら、比重を計量する。100ml容量のプリンカッ プに入れてすり切り、40gならば気泡の入り方がちょうどいい状 態。もし40gよりも少ない場合は、もう少し混ぜてもう一度計量 して確認を。逆に多い場合は、残念ながら調整は不可能なので、 次回はコツをつかんでうまく混ぜよう!



神業のコツ1

卵黄やグラニュー糖、太白胡麻油をとろりと乳化した状態 にする。太白胡麻油を50℃に温めて加えると、全体がちょ うど乳化しやすい温度になる。"全体をつなぐイメージ"で 円を描いて手早く混ぜる。



神業の極意!

粉類を加えたら、ハンドミキサー で約30秒しっかり混ぜてグルテ ンを形成する。かなり硬めの状態 になるが、ひるまず。





セサミ感あふれる。ほろ軽クッキーサンド

「ミルクチョコレートと白ねり胡麻でつくったこのクリー ムは、2つの素材の相性がすごくいい」と小山シェフ。カ カオ感にプラス、白ごまでまろやかなテイストだ。クッキ -生地はバターと太白胡麻油、白ねり胡麻のいいとこ どりの配合。バターだけでつくるクッキーよりも軽くサク サクで、口溶けがいい。金ごまの香りもいいアクセント。

小山 進

1964年、京都生まれ。神 戸「スイス菓子ハイジ」で勤 務した後、2003年に兵庫・ 三田に「パティシエ エス コヤマ」を開業。敷地を増 床しながら現在8ブランド を展開中。さながらディズ ニーランドのようなアミュ ーズメント感満載のスイー ツ空間を生みだしている。



日本生まれの二大人気ヌードル

乳化:

おいしさの秘密は「油味」!

乳化_

は、

日本で生まれた人気のヌードルといえば、「たらこパスタ」と「汁あり担々麺」。 この二大レシピが愛される理由を解剖すると、それは油脂が醸しだす「油味」に あるようです。二人のシェフにおいしさの理由をおしえてもらいました。

シピは、たらこと太白胡麻油を乳化さ

ここでご紹介するたらこス

ぽくなくなります

乳化の ファーストSTEP

たらこホイップをつくる

塩味が丸くなり、うまみ増し

和えるだけで完成するのが、 和えるだけ、されど油っぽ の代表「たらこスパ」のつくり方。 やかになり、 しく仕上げるためには、 舌触りがなめらかになり、 でたパスタをたらこのソー 」させることが大切です。 油脂と水分が混じり合うこと 油脂が入っていても油 くせず、 きち 和パ 味 乳化 んと スと もま ると、とろりとソース状になってよく スタのゆで汁を軽く切るだけで、 せたホイッ 汁ごとたらこホイップとよく混ぜ

たらこホイップ、 感が増します。 太白胡 イントで、これで味の輪郭がくっ)ます」と鈴木シェフ。 太白胡 「たらこバター 麻油でつくると、 ショウガの絞り汁 新たな和パスタの Ė お 11 たらこの け 麻 n が 油

たらこホイップ

材料:約210g分 たらこ …… 140g 太白胡麻油 …… 70g

- ●たらこは薄皮から中身をそぎ取る。
- ② ①と太白胡麻油をハンドブレンダーで撹拌する [a~c]。 円筒形の容器を使うとムラなく撹拌できる。
- ●2、3日は冷蔵庫で日持ちし、冷凍保存もOK。



材料はたらこと太白胡麻油のみ ハンドブレンダーで撹拌





なめらかにふわりと乳化!

鈴木浩治

1974年滋賀生まれ。国内、海 外のレストラン、大阪の中央市 場の鮮魚店での修業を経て、 2006年に大阪・福島に「ラ・ ルッチョラ」を開業。2019年に 同じ福島で移転。関西圏では MBSで放映中の「dai-docoro ☆ベジタ」でもおなじみ。



プがベース。ゆであげ

たパ

ラ・ルッチョラ

大阪市福島区福島5-7-3 ☎06-6458-0199 ❷ 18:00 ~ 24:00 **⑥**火 http://lucciola.net/ おまかせのコースのみ8000円~。

Queen of 油味 Noodles — 乳化 [たらこスパ]



ゆでたパスタと

オイリーにならない

たらこスパ

材料:1人分

たらこホイップ (→P9) ······ 45g スパゲッティーニ (太さ1.4mm) … 80g ショウガの絞り汁 …… 小さじ½強 大葉 …… 5枚

- ●ボウルにたらこホイップを入れる。
- ②スパゲッティーニをゆでてお湯を軽く切り、 ①のボウルに入れてよく和える [a]。 熱々の 状態でゆで汁とたらこホイップの油脂分が乳 化して、ソース状にとろみがつく[b]。
- ❸仕上げにショウガの絞り汁を加える。
- 4盛りつけて、大葉のせん切りを添える。



熱々を手早く混ぜる



乳化してとろりとソース状に

: さらに油味をプラス:

たらこスパの

変化球

無限ピーマンのたらこスパ



「ピーマン …… 1½個

A 塩 …… 少々

└ 圧搾純正胡麻油 濃口 … 小さじ1弱

たらこホイップ (→P9) ······ 40g

めんつゆ …… 小さじ½

レモン汁 …… ¼個分

スパゲッティーニ (太さ1.4mm) … 80g

卵黄 …… 1個分

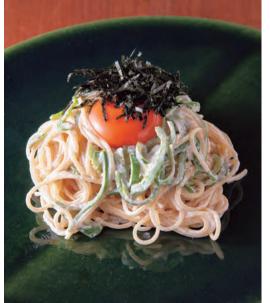
きざみ海苔 …… 適量

純正ごまラー油 …… 適宜

Aのピーマンはヘタと種、

白ワタを取りのぞき、縦に幅3mmくら いの細切りにする。シャキッとした歯触りが 残る程度に下ゆでし、お湯をよく切る。

- ②①を熱いうちにボウルに入れて塩を軽くふって下味 をつけ、圧搾純正 濃口を加えて和える [a]。
- ③②にたらこホイップ、めんつゆ、レモン汁を入れる[b]。
- ●スパゲッティーニをゆでてお湯を軽く切り、③に入 れて和える[c]。
- **5**盛りつけて、卵黄ときざみ海苔をのせ、好みで純正 ごまラー油をかける。









下味をなじませる

たらこホイップと調味料を準備 手早く混ぜて乳化させる

分離の うまみでパンチ!! セカンドSTEP

一油はあとがけで

King of 油味 Noodles — 分離 [担々麺]

まと白ごまの2種類の担々麺の プを混ぜすぎないこと。だからラー 「汁あり担々麺のポイントは、 追いがけラー

のります。それだけにい ことが必須です」と菰田シェ みや香り、うまみがダイレクトに舌に お店のレシピなら花椒油などの辛 6.1 油を使う フ。

の油が「分離」した状態が担々麺のお いしさを生みだします。 も辛そうでおいしそうですが、実はこにテカテカと浮かぶラー油はいかに 麺」は日本生まれです。 地では汁なしが主流で、 の発祥は中国 スープの 0 「汁あ Ш 省。 表面 現

分離の ファーストSTEP

スープは 混ぜすぎない

油とともに、

ラー油も 他の材料も それぞれの味で 攻めてくる



黒ごま担々麺

材料:1人分

豚ひき肉 …… 100g 醤油 …… 小さじ1/4 酒 …… 大さじ1

塩 …… 小さじ%

コショウ …… 少々 ホウレン草 …… 2本

ザーサイ(きざむ) … 大さじ1

酢……小さじ1 醤油……大さじ2

純ねり胡麻 黒 ソフトパウチ …… 大さじ2

純正ごまラー油 …… 大さじ1 鶏ガラスープ …… 300㎖

中華麺 …… 1玉

純正ごまラー油 …… 大さじ1

- ●ノンスティック加工のフライパン でひき肉を炒め、色が変わってき たらAを加えて水分がなくなるまで 炒める。
- ②ホウレン草は軽くゆでる。
- ❸どんぶりにBを上から順に入れ る [a・b]。
- 4③に沸かした鶏ガラスープをそ っと注ぎ入れ [c]、やさしく混ぜる [d]。ねり胡麻が溶ければいいの で、混ぜすぎない。
- **5**④にゆであげた中華麺を入れ、 ②のホウレン草、①のひき肉をの せ、純正ごまラー油をかける。







スープをそっと注ぐ



混ぜすぎは禁物!

どんぶりに調味料を順に入れる ねり胡麻 黒が味の決め手

それでもラー油はあとがけで

クリーミーな変化球

白ごま豆乳担々麺

材料:1人分

- 豆乳 ····· 150㎖

鶏ガラスープ …… 150㎖

コクと香りのねりごま 白 …… 大さじ2

A みりん …… 大さじ1 塩 …… 小さじ¼ コショウ …… 少々 中華麺 …… 1玉

炒めたひき肉 (→P11) ······ 適量 たくあん (きざむ) ······ 大さじ1 パクチー (きざむ) ······ 大さじ1 純正ごまラー油 ······ 大さじ1

●鍋にAの材料を入れて弱めの火にかけ [a]、混ぜながら沸かす。

②①のスープをどんぶりに入れ、中華麺をゆであげて入れる。ひき肉、たくあん、パクチーをのせ、純正ごまラー油をたらす[b]。



白ねり胡麻でクリーミーに



ラー油は最後の最後に

サッポロ一番みそラーメンを 油味と酢で味変!

ごま油とラー油、酢が生みだす みそベースの担々麺は、リピート確定のやみつき味



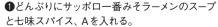




材料:1人分 サッポロー番みそラーメン …… 1袋

「圧搾純正胡麻油 濃口 … 大さじ1 A 純正ごまラー油 …… 小さじ2

上酢 …… 小さじ1 ゆでたホウレン草 …… 適量 炒めたひき肉 (→P11) …… 適量 いり胡麻 白 …… 適量



②麺を分量より多い550mℓのお湯で3分ゆでる。

❸②のゆで汁を①に入れて溶き、麺も入れ、ゆでたホウレン草、ひき肉をのせ、いり胡麻白をふる。

菰田欣也

1968年、東京生まれ。赤坂四川飯店に入社し、2001年から「szechwan restaurant 陳 渋店」の料理長就任。独立後は「4000 Chinese Restaurant」を開店する一方、カジュアルな火鍋専門店「ファイヤーホール4000」を五反田、麻布十番、虎ノ門に展開中。



ファイヤーホール 4000 虎ノ門ヒルズ

東京都港区虎ノ門1-23-1 虎ノ門ヒルズ3F ☎03-6807-3995 ❷11:30~14:30(14:00L.O.)、17:30~22:00 (21:30L.O.) �日 https://www.firewhole.jp/ ランチはファイヤーホール4000特製火鍋担々麺が人気。 相戸発「老祥記×マツシマ」

2店のリレー レシピ動画/

夢の海老豚まん

神戸発のすごいコラボが実現! 南京町「老祥記」とフレンチ「マ ツシマ | の二大有名店がコラボした商品が12月に発売決定です。

を曹さんが担当し、 を重ねた「海老豚まん」「ベ じく神 は特別に家庭用にアレ ンチのエスプリ 、ボまん誕生につながりました ボならではのテイスト。 んを松島シェフ、 0 _ 品 なりました! 戸 松島朋宣さん。 思いを受けとったの い行列が絶えない が12月に発売され :戸のフレンチ「マ いう思いが 四代目 をもっと元気 がきい の曹祐仁さん で まんじ 二人で試作 中身 今回 、ツシ

は

ゆ 0





3 アサリのむき身も加える。全体 が混ざればいい。



4 ジュレを加えてゴムベラで軽く 混ぜたら、海老豚肉あんのできあ がり!



1 ボウルに豚ひき肉を入れて塩を 加え、指先で円を描いて混ぜる。 バラバラだった肉がくっつきはじめ ればOK。練り混ぜないこと。



21にAの材料を加えて混ぜる。

下準備1

豚粗びき肉とAの材料 は冷蔵庫で冷やしておく。 仕上がりが脂っぽくならないコツ。

下準備2

- ●アサリは砂抜きし、ヒタヒタの水 とともに強火にかけ、口を開ける。
- ②身をむき、蒸し汁を150g計量
- ❸鍋に②の蒸し汁を入れ、アガー を加えて泡立て器でダマにならな いようによく混ぜてから沸かす。冷 やしてジュレ状に固め、38g使う。
- ●余ったジュレはお味噌汁に入れ るとダシがわりになる。



かるが、これがプロ級の美味のテク!

材料 約15個分

グルメまん 肉あん

豚粗びき肉 …… 125g

塩 ····· 2g

海老 (ブツ切り) …… 50g

粉末干し海老 ····· 2.5g (干し海老をミルサーなどで挽く)

炒め玉ネギ …… 75g

(みじん切りにした玉ネギを太白胡麻油か 圧搾純正胡麻油でしんなりするまで炒める)

海老、アサリ、干し海老の粉末で海鮮

リッチにし、アサリの汁をアガー(海藻

由来の凝固剤)でジュレ状に固めるのが

ポイント。アガーの溶解温度と凝固温度

を利用し、蒸している間に温度が上が

ると汁が溶けだしてうまみが生地に吸

われ、食べる時にはその汁が再度固ま

って肉あんと生地の間で膜となり、生

地がベチャつくのを防止。ひと手間はか

純ねり胡麻 白 …… 25g └ 圧搾純正胡麻油 ····· 8g

アサリ …… 65g

「アサリの蒸し汁 …… 150g B L アガー …… 5g

豚ミンチの中に 海老、アサリ。 アサリのダシの ジュレがカギ

> 店舗で販売するコラボ海老豚まん の具には、フレンチならではの発想 でオマール海老のダシを煮詰めたク リームなども入る。かなりリッチで グルメな味わいに。乞うご期待。



材料 13個分

· 薄力粉 …… 250g 強力粉 …… 50g

_ A ベーキングパウダー … 8g

砂糖 ····· 30g 塩 ····· 2g

「ぬるま湯 …… 170 ml

□ インスタントドライイースト ··· 6g

太白胡麻油 …… 大さじ3

老祥記の生地を 家庭用にアレンジ

まんじゅう生地

老祥記の四代受け継がれてきたまんじゅう生地は、 麹入り。これがほんのり甘くてうまみがあるおいしさ を生みだしている。家庭ではこのうまみを太白胡麻油 で代用。発酵生地にはめずらしく薄力粉を多くして いるのは、ふわっとさせるため。やさしい口当たりの まんじゅう生地で、海老豚まんの肉あんを包み込む。

きき手でないほうの手のひらに生地をのせ、 肉あんを置く。肉あんの中心を親指で押し、 同時に生地を親指と人さし指でつまんで ヒダをつくる。これを一周くり返す。 きれいなヒダがつくれなくても、 肉あんが生地で包まれればOK!



10 生地を手で押して平らにし、両手の指で直径6.5cmくらいに丸くのばす。この上に**7**の肉あんをのせて包む。



11 7cm角に切ったオーブンペーパーに10をのせ、皿に並べる。蒸し器に水を入れ、皿を入れてフタをし、約10分最終発酵させる。



12 強火にかけて15分蒸す。



7 発酵を待つ間に、肉あんを25g ずつ丸める。ベトつくと包みにくい ので、冷凍庫に入れて締める。



8 6の生地が倍くらいにふくらんだら、発酵がうまくいっているかテスト。人さし指に打ち粉(分量外)をつけ、生地の中央をさしてみて、穴が残れば OK。



98を台にだして手で軽く押してガスを抜き、40gずつに分割する。きれいに丸めてラップをかけ、10分ほど常温においてベンチタイムをとる。



4 生地を両手で持ってのばしてみて、ちぎれずにある程度薄くのびるようになるまでこねれば OK。



5 生地を広げ、太白胡麻油を3回に分けて加えてはさらに練る。生地にベトつきがなくなるまで練り、もう一度生地をのばしてみて、さらに薄くのびるようになればこねあがり。



6 生地をきれいに丸め、太白胡麻油 (分量外) を薄くぬったボウルに入れ、ラップをかける。 常温(25℃) で約20分1次発酵させる。



1 Aをボウルに入れて軽く混ぜる。 ぬるま湯とドライイーストを混ぜ て溶かし、ボウルに注ぎ入れる。



2 指先で混ぜて全体に水分を行きわたらせる。

ここからは 技術でなく、 根性、根気、 そして愛情です!



3 ある程度混ざったら台にだし、 生地を2つに折りたたんでは体重 をかけてのばし、20分ほどかけて まんべんなく練る。

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 ❷12:00~13:30L.O.、17:30~20:00L.O. ❷月 https://www.restaurant-matsushima.com/ ⑨ランチ、ディナーともに5000円~。毎日献立をアップする「Matsushimaの晩御飯!!」などテイクアウトやオンライン商品も充実。

老祥記

神戸市中央区元町通 2-1-14 ☎ 078-331-7714 ❷ 10: 00~18:30 (売切れ次第終了) ❸月(祝日の場合は翌日休) https://roushouki.com/ ●お向かいには姉妹店「曹家包子館」がある。

名品中の名品

長く愛され、食べられ、語られる名品。 その一品を生みだした本家本元のみならず、味や形、 技法が定番化しているほどの影響力を持った名品。 敬愛すべき4品をセレクトしました。



— 太白胡麻油がなければ、 こんなにうまくならなかった

生野菜 豊島雅信 [スタミナ苑]

食べやすくちぎったレタス、カイワレ、キュウリの小口切り、海苔を太白胡麻油、米酢やワインビネガー、フルーツワイン、すり胡麻 白、塩などと手で和える。焼肉のみならず、名物料理が多いといわれる同店において、オーダー率ナンバーワンを誇るのがこの生野菜。つくりおきはせずオーダーを受けてから和えるので、シャキシャキの野菜が油や調味料になじんでしんなりしはじめる絶妙の加減。



さつまいもの天ぷら

近藤文夫[てんぷら近藤]

紅あずまを長さ7cmに切り、きれいな円柱形に皮をむく。天ぷらの衣をつけ、いもが半分浸かるほどの揚げ油(太白胡麻油3:太香胡麻油 極淡1)を170℃に熱して揚げる。返しながら20~30分かけてゆっくりと揚げ、取りだしてペーパータオルで包んで15分蒸らし、余熱で芯まで火を通す。さつまいもは収穫後、3ヵ月ねかせて甘く熟成させたものを使用。この甘みも水分もいもから逃さず、ほくり、ほくりとまるで洋菓子のようなおいしさに。

油が味の決め手といわれています 30年超のロングセラーで、 野菜です。これら3品、 を誇るのが、 がある個性を生かし、 て利用されることが多くなりま 太白胡麻油は近年、 ·役「スタミナ苑」の看板商品、 ´レージュ」です。 その先鞭をつけたの **ーバーオイル**のベースと おいしさを導くひとつ ホルモンブームの火つ 太白胡麻油が広く 料理の表現の 無香でうま いずれ 香り豊か 太白胡麻

でありながら、究極のオーダー

て、さらに輪をかけてシンプル

をかでもここでご紹介する4店の4品は、日本の食ヒストリーにの4品は、日本の食ヒストリーにでんぷら近、厚切りのさつまいもの天活らは、厚切りのさつまいもを揚ばて余熱で蒸すという、斬新な手ばが天ぷら業界に大きな影響を与えました。「フルタ」の冷製ビーフンはシンプルの極みながら、衝撃つは和洋中のジャンルを問わずにでは和洋中のジャンルを問わずに

マルホン莇麻油は常に料理人 さんたちとともに歩んできました。素晴らしい料理、魅力的 な料理人さんたち、卓越した技巧 との出会いは、創刊35年を迎えた

油の存在があるから、 ランクアップする料理

ベルーガキャビアの 冷製ビーフン 太白胡麻油和え

古田 等 [Furuta]

ゆでたビーフンを冷水で締めてアル・デンテの口当たりにし、氷水にあてながら太白 胡麻油、小ネギの小口切り、塩、コショウとともに和える。盛りつけてベルーガキャ ビアを添える。キャビアは最高級珍味であると同時に、油分と塩分を含む調味料で もあり、太白胡麻油のうまみと相まって絶妙のハーモニーを奏でる。シンプルイズベ ストの至極の一品。

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 ⑤ 12:00~13:30L.O.、17:00~20:30L.O. ⑥日、祝日の月曜

https://tempura-kondo.com/

スタミナ苑 東京都足立区鹿浜3-13-4 ☎03-3897-0416

https://www.sutaminaen.com/

フロリレージュ

東京都渋谷区神宮前2-5-4 SEIZAN 外苑 B1F ☎ 03-6440-0878

② 12:00~13:30L.0.、18:30~20:00L.0. 份水

https://www.aoyama-florilege.jp/

東京都中央区銀座1-21-14 ☎03-3535-5550

本家本元、



経産牛 じゃがいも パセリのオイル

川手寛康「フロリレージュ」

経産牛は薄切りにして塩とトレハロースでマリネし、一晩干したもの。 提供時に軽く温めて燻製マッシュポテトとともに盛りつけ、テーブルで 熱々の経産牛のコンソメを注ぎ、パセリのフレーバーオイルをかけて香 りを立てる。パセリのフレーバーオイルはパセリ100gと太白胡麻油 200gをミキサーにかけ、漉さずに用いる。香りは脂溶性、味は水溶性 なので、漉さずに使うパセリのフレーバーオイルには香り、味の両方が 生きている。

※料理の写真は取材当時のものです。

プロのレシピに感謝を込めて

ウチのご認論へビロテレシピ

料理人や料理研究家がおしえてくれたプロのレシピ。「ごま油の四季 | スタッフが ヘビロテする、簡単&おいしいレシピをご紹介します!

塩昆布が隠し味! 残ったオイルでチャーハンや

xQs: ||gomaabura

笠原さんの

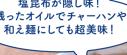
レシピー覧は マルホン胡麻油の ウェブサイトへ GO!

> 連載「毎日食べたい、やみつきごはん」(P27)でも おなじみ「賛否両論」笠原さんの料理は

> > 簡単なのに味が決まる!

塩昆布アヒージョ

材料(2人分) 海老6尾 シイタケ2枚 シメジ1パ ック ショウガ15g 塩昆布10g 太白胡麻油150 ml 万能ネギ適量 **つくり方** ●海老は殻をむいて 背わたを取る。シイタケは半分に切り、シメジはほぐす。 ショウガはみじん切り、塩昆布はきざむ。②スキレッ ト(または浅めの小鍋)に①と太白胡麻油を入れて火 にかけ、3~4分煮立て、小口切りにした万能ネギを





トロたく

材料(2人分) マグロ赤身刺身用サク100g た くあん30g A[圧搾純正胡麻油大さじ2 醤油 小さじ1] 万能ネギ3本 ワサビ少々 焼き海 苔適量 **つくり方 ①**マグロ、たくあんは細切り にし、Aと混ぜる。万能ネギの小口切り、ワサビ、 海苔を添えて供する。

海苔で包めば

酒の肴の絶品に、

トロたく丼にしてもよし

8年続いた

ウー・ウェンさんの連載から

迷いに迷いながらも

偏愛的な冬向けチョイスを2品

大根じゃこ炒め

材料(4人分) 大根%本 粗塩小さじ% 太白胡麻油大さじ1 ジャコ30g 酒大さじ 1 長ネギ長さ10cm 片栗粉小さじ½+水大 さじ½ コショウ少々 太香胡麻油小さじ1 マッチ棒状に切る。粗塩をふって20分おき、 水分を絞る。❷鍋に太白胡麻油とジャコを入 れて火にかけ、香りがしてきたら酒をふり入れ、 ①を入れて透明感がでるまで炒める。 3長ネ ギのみじん切りを加え、仕上げに水溶き片栗 粉を入れ、コショウ、太香胡麻油を加える。

「ごま油が 調味料だから、

シンプルでもおいしいと ウーさんに

教えてもらいました。

白菜1個丸ごとを あっという間に 食べちゃうおいしさ。

白菜の焼き蒸し

材料(4人分) 白菜小1個 太白胡麻油大さじ 1½ 醤油大さじ1½ つくり方 ●白菜は芯を 残して幅5cmのくし形に切る。 ②鍋に太白胡麻油 を入れ、①の切り目を下にして並べ、強火にかけ て両面を焼く。弱火にしてフタをし、7~8分蒸し 煮する。❸しんなりとしたら強火にし、醤油を鍋 肌から入れて焦がし、香りが立ったら火をとめる。

栄養学と調理科学に裏づけられた

堀知佐子さんの理論派の一品。



ビタミンACE鍋

材料(2人分) 具[ゴボウ½本 ニンジン½本 大根150g 長ネ ギ1本 ニラ20g ショウガ10g もどしたワカメ70g 油場げ2 枚] スープ[ダシ4カップ 醤油大さじ1½ 塩小さじ1] 太香胡 麻油大さじ3 ごまダレ[いり胡麻 白20g 醤油、酢各大さじ2%] にする。長ネギは斜め薄切り、ニラはざく切り、ショウガは細切りに する。ワカメはザク切りに、油揚げは表面をあぶって細切りにする。 ②ごまダレのいり胡麻 白をすり、醤油と酢を混ぜる。
③土鍋にダシ を入れて火にかけ、醤油と塩で調味する。具をすべて入れ、煮立った ら太香胡麻油を入れ、すぐにごまダレをつけて食べはじめる。



ソース焼きそばもうまいけれど、 ごま油をきかせた塩焼きそばで 時には気分転換。 ホットプレートでワイワイと!

塩焼きそば

「「きじ本店」 の裏メニュー

大阪の名お好み焼き店

材料(1人分) 豚バラ薄切り肉5枚 ニンジン、キャベツの細切り1つ かみ 圧搾純正胡麻油大さじ2+適量 焼きそば麺1玉 モヤシ2つか プレートで豚バラ肉を焼いて一口大に切り、ニンジンとキャベツを加え、 圧搾純正大さじ1を加えて炒める。 2麺をホットプレートにのせ、①を上 にのせる。❸別にモヤシ1つかみを炒めて塩をふる。◆②の麺をほぐし ながら炒め、圧搾純正大さじ1、塩ダレをかけ、③のモヤシと合わせて仕 上げにも圧搾純正をふる。 6モヤシ1つかみを別に炒め、4の上にのせ、 小ネギの小口切りをちらす。

ちょっと使いできるのが、 ごま油の好きなところ!

かけ旨ごま油 マイルドが おすすめ。



卵かけごはんにごま油は ウチのド定番

色鮮やかに、 ツヤよくゆであがる。 太白胡麻油なら 野菜のおいしさを ピュアに、 太香胡麻油なら ほんのり香味。



野菜はごま油を入れて ゆでる、がウチの常識 「ラボンヌターブル」

中村和成シェフが伝授。

動物性脂肪ナシで

驚きの美味!

10%の太白胡麻油が 生クリームのかわり

日本橋発信の プロジェクト「かわラボ」の ウェブサイトでは、 中村シェフがごま油の レシピを熱く語ってます。



太白10%のポタージュ

材料(1人分) ゆでたホウレン草100g お湯100ml 太 白胡麻油20g(重量の10%) 塩適量 松の実、パルミジ ャーノチーズなど、太白胡麻油適宜 つくり方 ●ホウレン 草、お湯、太白胡麻油をミキサーにかけてなめらかにし、塩 で調味する。お好みでトッピングをし、太白胡麻油をかける。

素材リッチな ポタージュは 季節の野菜で。 マッシュルーム なども おすすめ。

野菜料理で有名な 「七草」の前沢リカさんの ドレッシングは、 サラダはもちろん、 肉にも魚にも合う万能



柚子こしょう ドレッシング

材料 太白胡麻油大さじ4 柚子こしょう小さじ1 酢大 さじ1 いり胡麻 白大さじ1 つくり方 ●材料を混ぜる。

一度つくると やめらなれない、 自家製マヨネーズ

マヨネーズ

材料 卵黄1個分 塩小さじ¼ 酢大さじ% 太白胡麻油100㎖ つくり方 ●卵黄、 塩、酢を泡立て器でよく混ぜ、混ぜつづけながら太白 胡麻油を少しずつ加えてとろりと乳化させる。

タレものヘビロテ

BEST3

太香胡麻油の 香りが 食欲をそそる。 和え麺に、 冷奴に!



ネギ塩ダレ

材料 太香胡麻油 40g 長ネギみじ ん切り50g ショウガみじん切り 10g 黒コショウ少々 つくり方 ●小鍋に太香胡麻油を入れて熱し、 他の材料を加えて混ぜる。



白ごまノチョーラに、色鮮やかで柑橘類の酸味がき いたルビーノ (ザクロ、オレンジ、ユズ) を組み合わ せると、絶妙なペアリング! ジェラートはカップか コーンを選べ、シングル380円、ダブル480円。



どこかちょっとほっこり温かみがあります。 3店のショップで人気のごまフレーバーをご紹介します。

マルガージェラート 定番人気のごまに新フレーバー登場





マルガージェラート 野々市店 石川県野々市市野代1-20 ☎076-246-5580 @11:00~17:00 份無 (年末年始は休みあり) http://www. malgagelato.com/ イートイン15席。 ウェブサイトにオンラインショップもあり。

ジェラート世界チャンピオンのキャリア をもち、世界ジェラート大使としても活躍 中の柴野大造さんのショップ「マルガージ ェラート」。日々新作が生まれる石川県の アトリエで、ジェラートの人気アイテムの ノチョーラ(ヘーゼルナッツ)と白ねり胡麻 を組み合わせた新フレーバーが登場しまし た。「イタリアでもごまのフレーバーは人 気。自家製の香ばしくローストしたヘーゼ ルナッツのペーストに、上品な純ねり胡麻 白ソフトパウチを合わせると、エレガント で食べやすくなります。生クリームを使わ ず、さっぱりと仕上げました」と柴野さん。 アクセントにカリカリ食感のごまのキャラ メリゼをトッピングしています。



店内には数多くのコンクールを歴 戦したトロフィーがたくさん。全 国から世界チャンピオンの味を求 めてお客が来店する。





ミントチョコとバナナチョコのチョコチップは 太白胡麻油を入れているのがポイント。チョ コチップが硬く締まりすぎず、なめらかに溶 ける。ミントチョコは果実のようなすっきりし た酸味が広がるアルアコと、バナナチョコは ナッティでコクを感じるトゥマコとのペアリン グがおすすめ。2フレーバーを選び、イートイ ン605円、テイクアウト594円。

カカオハンター®小方真弓さんとJR東日 本フーズの共同プロジェクトによるショッ プが2020年8月、東京駅のエキナカにオ ープン。コロンビア産カカオの香りを生か したチョコレートでつくるジェラートやドリ ンク、スイーツが楽しめます。イートインも できる店内はカカオとチョコレートのプチミ ュージアムのようで、ディスプレイもにぎやか。 店内のキッチンで製造するジェラートはカ カオやフルーツのフレッシュなおいしさを 味わえます。

カカオハンターズプラス ジェラートでカカオの おいしさを発見



CACAO HUNTERS Plus

東京都千代田区丸の内1-9-1 グランスタ東京B1F ☎03-5218-7031 ❷9:00~22:00 (日、連休最終日の祝日~21:00) ❸無 https://www.jr-foods.co.jp/brand/cacaohuntersplus/

人気のヴィーガンカフェ 「アラスカ ツヴ ァイ」が2020年8月から、Veganソフトク リームを発売。生クリームを加えず、選び 抜いた豆乳のみでつくる軽い味わいのソフ トクリームを、季節のフレーバーのトッピン グで楽しめます。白・黒セサミのリッチなテ イストのトッピングも冬季シーズンに登場 予定ですので、お楽しみに。カフェでのオ ーダーのほか、テイクアウトもOKです。

アラスカ ツヴァイ ヴィーガンの人気カフェで 自慢の豆乳ソフトクリーム



アラスカ ツヴァイ

東京都目黒区東山2-5-7 ☎ 03-6425-73 11:30~16:00 (15:00L.O.)、木金土日祝 業日の最新情報はSNSで発信)

https://alaskazwei.theshop.jp/



Veganソフトクリーム (トッピングあり) 650 円。右はジンジャー&オレンジのコンフィチュ ールとクランブルをトッピングし、純ねり胡麻 白ソフトパウチをソースとしてかけ、胡麻油 一番搾りで香りをプラス。上はてんさい糖の キャラメルを豆乳でのばしたソース、純ねり 胡麻 黒ソフトパウチをソースとしてかけ、ブ ラックカカオとアーモンドパウダーでつくった クランブルをトッピング。トッピングはシーズ ンによって登場。



コーヒーオイル

コーヒーオイル、ウイスキ ーやブランデーをかける。

*** → コーヒーオイル:**太 白胡麻油100mlとインス タントコーヒー小さじ2を 混ぜて半日以上おく。





パリセサミチョコ (→P22) でコーティングし、縁にいり 胡麻 白をつける。ソフトク リームを絞り、黒ごまクラン ブル (→下記) をトッピング。





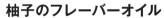


カルダモンオイルをかけ、オ レンジスライスでデコ。

*◆カルダモンオイル:太白 胡麻油100mlとカルダモン パウダー小さじ2を混ぜる。



ワッフルコーンの内側を パリパリセサミチョコ(→ P22) でコーティングし、 縁にいり胡麻 黒をつける。 ソフトクリームを絞り、セ サミプラリネ(→P22)、 ピスタチオをトッピング。



柚子のフレーバーオイルをかけ、ゆずピ ールをトッピング。太白胡麻油でつくる 京都・瓢亭のオリジナル [柚子あぶら]で。 今季出荷分は2021年初頭をめざして、 ただいま仕込み中!

Soft cream,

セサミのトッピングバリエーションで楽しむ、 カリカリアクセントをエンジョイ!



セサミ黒ワッサン

黒ごまクロワッサンに切り目 を入れ、黒ごまソフトクリー ム (→ P22) を絞り入れ、セミ ドライイチジクをトッピング。

ごまバナナの飲むソフトクリーム

グラスにクラッシュバナナ、マーブル状にシェイクしたソフトクリーム と純ねり胡麻 黒ソフトパウチを入れ、クラッシュバナナ、黒ごまク ランブルをトッピング。

*◆黒ごまクランブル: 薄力粉160g、アーモンパウダー50g、グラ ニュー糖80g、純ねり胡麻 黒ソフトパウチ30g、太白胡麻油50g をすり合わせてそぼろ状にし、180℃のオーブンで30~40分焼く。

DUNKNO

YOUR

ブリオッシュソフト

ブリオッシュを半分にスライスし、ソフ トクリームを絞る。バナナのスライス をのせ、純ねり胡麻 黒ソフトパウチ をかけ、カカオニブをトッピング。



甘酒の飲む ソフトクリーム

グラスに粒あん、シェイクしたソフト クリームと甘酒を入れ、白玉、粒あ んをトッピングし、純ねり胡麻 白・ 黒ソフトパウチをソースとしてかける。



カリカリ



ねり胡麻もごま油も ほぼ糖質ゼロな ロカボトッピング!

ロカボなソフトクリーム 「グリコSUNAO」の 2フレーバーを低糖質な トッピングでアレンジ。

大人の夜ロカボソフト

いり胡麻白をトッピング。



水ようかんの

きなこわらびもちの 和ソフトパフェ

パフェグラスに黒ごまきなこをまぶ したわらびもちを入れ、ソフトクリ -ムを絞り、黒豆の甘煮、純ねり胡 麻白ソフトパウチをトッピング。

*◆黒ごまきなこ: すり胡麻 黒とき なこを同割で合わせる。

香り高く、 リッチにロカボ

「グリコSUNAO かさね抹茶」に口 カボのホワイトチョコソース、純ね り胡麻 黒ソフトパウチをかけ、い り胡麻 白をトッピング。

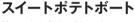
*◆ロカボのホワイトチョコソース: ロカボなチョコレート「ショコラユ ニバース」のホワイトを電子レンジ で加熱して溶かし、太白胡麻油適 量でソース状にのばす。

コーヒー

浮かべる。

セサミフロート

アイスコーヒーに里ごま ソフトクリーム (→下記)を



ふるふるソフトパフェ パフェグラスに水ようかんを入れ、 ソフトクリームを絞り、ココアパウダ ーをふる。純ねり胡麻 黒ソフトパ ウチをかけ、フランボワーズを添える。



AND

Black & Black

すり胡麻 黒と黒コショ ウを同割で合わせてふ りかけ、ナッツを添える。



ミニサイズのシフォンケーキ の上にソフトクリームを絞り、 パリパリセサミチョコをかけ、 フランボワーズ、アーモンド ダイスをトッピング。

*****↑パリパリセサミチョコ : ミ ルクチョコレート200gを溶 かし、純ねり胡麻 白ソフトパ ウチ60g、太白胡麻油20g と混ぜる。



黒ごまソフトクリーム

ワッフルコーンの内側を粒々セサミチョコソースで薄く コーティング。黒ごまソフトクリームを絞り、カカオニ ブをトッピング。

**** **粒々セサミチョコソース**: パリパリセサミチョコ (→上記)にいり胡麻 黒適量を混ぜる。

***→ 黒ごまソフトクリーム:** ソフトクリームミックス6 ℓに対して、純ねり胡麻黒ソフトパウチ1kgを加える。



*◆セサミプラリネ:アーモンドプラリネ2:純ねり胡麻 黒ソフ トパウチ1で混ぜる。





⑤保存袋に入れて平らにし、 冷凍庫で3時間以上冷やし固める。



① ボウルに卵黄を入れ、太白 胡麻油、グラニュー糖、バニラエッセンスを順に加えて泡立て器でよく混ぜる。



⑥冷凍庫からだし、手で折ってフードプロセッサーに入れる。



②鍋に牛乳を入れてまわりが フツフツしてくるまで加熱し、 ①に少しずつ加えて混ぜる。



なめらかになるまで回す。



③鍋にもどして弱火にかけ、 泡立て器でたえず混ぜながら、 少しとろみがつくまで火を通す。



③保存容器に移してラップを密着させてからフタをする。冷凍庫で2時間以上冷やし固める。



43を漉しながらボウルに移 し、氷水にあててすぐに冷ます。

家庭で簡単)太白胡麻油でなめらかリッチ!

アイスクリームレシピ

生クリームいらず、牛乳でつくる簡単アイスクリームのレシピ。 コクをだして、なめらかにするための材料が太白胡麻油です。 お菓子研究家・吉川文子さんのおいしいアイスクリーム、 ご家庭でぜひつくってみてください。





小豆アイスクリームのビスケットサンド パクパクほおばっちゃうおいしさ

recipe

材料 4個分

バニラアイスクリーム (→上記) … 100g ゆで小豆 …… 60g マリービスケット …… 8枚

- ●「バニラアイスクリーム」のプロセス⑦のあとに100g 取り分け、ゆで小豆を加えてゴムベラで軽く混ぜる。
- ②保存容器に移して冷凍庫で2時間以上冷凍する。
- ③②を4等分にしてマリービスケットでサンドし、冷凍庫で1時間以上冷やし固める。

食感もなめらかに

の大きないです。あらかじめな味わいです。 な味わいです。あらかじめな味わいです。 な味わいです。あらかじめな味わいです。 な味わいです。 ないので、やさしくピュアないので、 ないので、やさしくピュアないので、 ないので、やさしくピュアないので、 ないので、やさしくピュアないので、 ないので、やさしくピュアないので、 ないので、やさしくピュアないので、 ないので、 ないので、 ないので、 ないので、 ないので、 ないので、 やさしくピュアないので、 ないので、 ないので、 やさしくピュアないので、 ないので、 ないので、 やさしくピュアないので、 ないので、 、 ないので、 だしてくれるのは太白胡麻はでしてくれるのは太白胡麻油をよく使います。コクをたれるでは、生クリームを使だから私のアイスクリームを使がれば、冷蔵庫にいつもあるけず、冷蔵庫にいつもあるけず、冷蔵庫にいつもある



ストロベリー フローズンヨーグルト

recipe

材料 4個分

「ビスケット生地〕 ロータスビスケット ··· 80g(10枚) 太白胡麻油 …… 大さじ1 [ストロベリーフローズンヨーグルト] イチゴ* …… 120g プレーンヨーグルト ····· 100g シロップ (→下記) ····· 40g 太白胡麻油 …… 5g 「仕上げ〕 イチゴ ……適量

- * ストロベリーフローズンヨーグルト のイチゴはヘタをのぞいて半分に切 り、冷凍庫で凍らせておく。
- ビスケット生地のロータスビスケ ットを保存袋に入れ、麺棒で叩いて 粉末状にする。ここに太白胡麻油を 加えて軽くもみ混ぜる。
- ②バットなどに直径6cm×高さ3cm のセルクルを4個並べ、①を敷き詰 める。
- ❸「フローズンヨーグルト」のプロセ ス①と同様にし、ヨーグルトを50g になるまで水切りする。
- 4 ③と凍ったイチゴ、シロップ、太白 胡麻油をフードプロセッサーにかけ てなめらかにする。保存容器に入れ て冷凍庫で2時間以上冷やし固める。
- 6 4を②に入れて平らにする。冷凍 庫で1時間以上凍らせる。
- ⑥セルクルをはずして皿に盛りつけ、 イチゴを飾る。



recipe

材料 できあがり400g分

┌牛乳 …… 370g

A アールグレイ (ティーバッグ) ······ 2袋 L ショウガのスライス (皮つき) ····· 30g

卵黄 …… 3個分 太白胡麻油 …… 20g グラニュー糖 …… 50g ハチミツ …… 20g シナモンパウダー …… 少々

- ●鍋にAを入れて沸騰させる。火をとめ、フタをして5 分蒸らし、ティーバッグとショウガを取りだす。
- 2 ボウルに卵黄と太白胡麻油、グラニュー糖、ハチミ ツを順に入れて泡立て器でよく混ぜる。
- 3②に①を少しずつ加えて混ぜ、シナモンパウダーを 加える。
- 4 あとは「バニラアイスクリーム」のプロセス③以降と 同様に。トッピングはピーカンナッツがおすすめ。



吉川文子

お菓子研究家。植物性オイル でつくるスイーツが得意で、著 書に「生クリームなしで作るア イスクリームとフローズンデザ - ト」(文化出版局) など。 2021年1月に新刊「オイルで 作る焼き菓子ベストレシピ」(扶 桑社)を出版予定。



フローズン ヨーグルト

簡単なのにリッチ

recipe

材料 できあがり350g分 プレーンヨーグルト ··· 400g ハチミツ …… 20g シロップ* ····· 50g レモン汁 …… 小さじ1 太白胡麻油 …… 15g

* シロップ:グラニュー糖と水 各100gを小鍋に入れて沸騰 させ、冷ます。







②①に残りの材料を 加えて泡立て器でな めらかになるまでよく 混ぜる。



⑧ あとは「バニラアイ スクリーム」のプロセ ス⑤以降と同様に。

大阪



|天ぷらが料理のメインディッシュを飾ります_

事を楽しめる空間だ。れるが、大阪・堺筋本町に店を構れるが、大阪・堺筋本町に店を構

8席を配したカウンターの内側8席を配したカウンターの内側のなかめずらしい。これらがひとも据えられている。これらがひとも据えられている。これらがひとところに集まっているシーンはなかなかめずらしい。

くれる。 八寸…と続くいわゆる和食のスタ 前半は先付にはじまり、 上げた品 料理 四 の提供スタイルも個性的で、 季 Þ 折 が 々の 眼と舌を楽しませて 素材を美しく仕 造り、 吸物、

んが旬の魚介や野菜8品ほどをおユ*の天ぷらに。店主の田中勝美さコースはいよいよ。メインディッシ

客の 11 れ š 軽 げ がげる前 てくるのだ。 らのどれもが らからは香り 油に素材が入った時のシャッ 41 音 目の前で一品ずつ揚げていく。 が耳に届き、 0) 素 対の姿を堪能し、 食べ 、が立ちのぼる。こ 手 揚げたての天 0) 五感に響 揚 ع

「私一人でカウンターの中ですべての調理をしていますので、お椀を仕上げ、その横で天ぷらを揚げて、といったシチュエーションもあります。そんなせわしない光景もお客様にはライブ感と感じていただけるようでありがたい限りです。とくに天ぷらはお客様も楽しみながら召しあがっていただけるようがら召しあがっていただけるようです」

ぷらに対する思いは増しているとを入れてきたが、今なおさらに天独立した当初から天ぷらには力

が、 るのです ディッシュになるほど印象的にな コ 白胡麻油をブレンドしていました 甘くなります。 て、 使うと、 と思っていたんです。ところが 油 な との出会いも大きかったそうだ。 太白胡麻油 いう。そのきっかけは、太白胡麻 ースの中の一品ではなく、メイン !? e V 関西はごま油の天ぷら文化では 今はもう太白胡 ので、 がかり ごま油なら重いんちゃうか 油の切れがとにかくよく 数年前までは太白胡 100%だと、 が軽 以前は綿実油 , v 野菜はとても 麻油 天ぷらが のみで。 と太 度 油

は 田 るからにちがいない。 お げる店が増えているというが、 最近は関 L 中 e V さんのような伝道師 天ぷらを揚げてくれて 西 でも太白 胡 麻 が 油 それ \mathbf{H} で

このは

大阪市中央区南本町2-6-22 ブルミエール南本町1F ☎06-6243-0228 営業時間 / 11:30 ~ 12:30 最終入店、17:30 ~ 22:00 (21:30 L.O.) 日祝休 https://kc19401.gorp.jp/ 大阪メトロ堺筋線、中央線堺筋本町駅◎徒歩5分 昼は5500円、8800円、夜は1万3860円~(昼はサービス料なし)。ともにおまかせのコースで、料理から天ぷら8品ほどに続き、締めのごはんもの、菓子の内容。



笠原将弘 替否両論

今号は笠原さんがこの季節にウチでつくる、「ごま油とね り胡麻のレシピBEST4」。時に素材の持ち味を引きだ し、また時にはリピート率が高いやみつき味を生みだす ごま油とねり胡麻のおいしさをお伝えします!



☎ 052-753-7677 替否両論 金沢

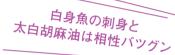
賛否両論 恵比寿本店 東京都渋谷区恵比寿2-14-4 **☎**03-3440-5572 替否両論 名古屋

名古屋市千種区高見2-1-12 ナゴヤセントラルガーデン

金沢市野町2-25-19 ☎076-243-6630

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

東京・恵比寿、名古屋、金沢に3店を構える 替否両論。全店ともに夜は6900円、9500 円のおまかせ、昼もコースが楽しめます(恵 比寿本店は昼は土曜日のみ営業)。



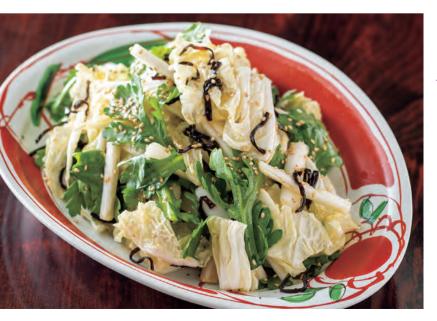
ひらめの和風カルパッチョ

材料:4人分 ひらめ刺身用サク150g ショウガ 5g 芽ネギ%パック 花穂ジソ5本 塩小さじ% 太白胡麻油大さじ3 スダチ1個

●ショウガはみじん切り、芽ネギは3等分に切る。 花穂ジソは花をつみ取る。2006めを薄造りにし(厚 さ3mmくらいの薄いそぎ切りにする)、皿に並べる。 ❸塩をふり、太白胡麻油を全体にかける。①の薬味 をちらし、スダチを添える。●鯛やスズキなど季節

の白身魚、帆立貝柱や甘海老などもおすすめ。





塩昆布+太香胡麻油は 生野菜をおいしくしてくれる

白菜と春菊の塩昆布サラダ

材料:4人分 白菜300g 春菊½束 A [太香胡麻油大さじ 2 酢大さじ1 淡口醤油小さじ1] 塩昆布10g いり胡麻 白大さじ1

● 白菜は茎部分は長さ3cmほどに切り、幅1cmに切る。葉はざく 切りに。②春菊は葉をつみ取り、食べやすく切る。③ボウルで Aを混ぜ合わせ、①、②、塩昆布を入れて手でざっくりと混ぜる。 母盛りつけて、いり胡麻 白をふる。●手でざっくりと混ぜるの がコツ。まんべんなく味がしっかりとなじみます。

やみつきの一言 6

この冬 何度も食べたくなること まちがいなし!

大根の 担担スープ煮

自ねり胡麻の風味が 根菜の味を引き立ててくれる

材料: 4人分 長ネギ り本 ニンニク1かけ 大根400g 太香胡麻油大さじ2 豚ひき肉100g A [鶏ガラスープ300㎡ 醤油大さじ3] B [豆乳200㎡ コクと香りのねりごま 白大さじ3 純正ごまラー油、酢各大さじ1] すり胡麻 白大さじ1 糸唐辛子適量

①長ネギ、ニンニクはみじん切りにする。②大根は厚さ2cmの半月切りにし、皮をむく。水から20分ほど下ゆでし、お湯を切る。③フライパンに太香胡麻油を入れてひき肉を中火で炒め、ほぐれたら①を加えて香りが立つまで炒める。④Aを入れ、沸いてきたら②の大根を加える。弱火にし、アルミホイルをかぶせて約10分煮る。⑤Bを加えてさらに5分ほど煮る。⑥器に盛りつけ、すり胡麻白をふり、糸唐辛子をあしらう。◎水分をたっぷり含んだジューシーな大根とともに食べると、濃厚な担々スープがほどよい加減に。ほんのりピリ辛で身体もポカポカに。





/ ネギ塩タンの 、 発想で!

牛肉や 香りの強い野菜なら、 圧搾純正胡麻油が合う



牛薄切り肉のネギ包み焼き

材料:4人分 ネギダレ[長ネギ½本 圧搾純正胡麻油大さじ1 醤油、みりん各大さじ½] トマト1個 ショウガ10g 牛すき焼き 用薄切り肉300g 片栗粉適量 塩少々 圧搾純正胡麻油小さじ 1 黒コショウ少々 レモン¼個

①長ネギをみじん切りにし、ネギダレの材料と混ぜ合わせる。②トマトはくし切りにする。③ショウガはすりおろす。④牛肉を半分に切り、片面に片栗粉を薄くまぶす。この上に①をのせて半分に折りたたみ、塩をふる。⑤フライパンを中火で熱して圧搾純正を入れ、④を両面焼く。⑥牛肉を取りだし、そのまま②のトマトを入れてさっと炒める。
『牛肉とトマトを盛りつけ、牛肉の上に③のショウガをのせる。黒コショウをふり、レモンを添える。

応募要項

■対象商品 圧搾純正胡麻油 の150g、 200g、300g、450gの4商品



- ■賞品 合計2000名様に、向井理さ んのサイン入りオリジナル QUOカード 2000円分、もしくは選べる電子マネー ギフト2000円分をプレゼント
- ご購入対象期間 2020年9月16日 (水)~2021年3月31日(水)

■ 応募期間

第1弾:

2020年10月 終了しました 月30日(月) 第2弾:

2020年12月1日(火)~2021年1月31日(日) 第3弾:

2021年2月1日(月)~2021年3月31日(水) ※ WEBでご応募の場合は当日23:59まで、ハガ キでご応募の場合は当日消印有効。

■ 応募方法

□ WFRでご応募の場合:購入レシートを撮影し、 キャンペーンサイト応募フォームへ進み、画像をア ップロード。必要事項をご入力ください。

■ ハガキでご応募の場合: 郵便ハガキに購入レシ ートを貼付し、必要事項を明記してください(応募 ハガキはキャンペーンサイトからもダウンロード可)。 ※ECサイトから購入の場合は納品書も対象とな ります。

向井理QUOカード 2000円分などが当たる キャンペーン実施中!

マルホン胡麻油は「まるっと、本物。マル ホン圧搾キャンペーン|を実施中です。キャ ンペーン対象商品は、ご家庭で万能に使え る「圧搾純正胡麻油」。詳しくは、本キャン ペーン特設サイト、商品貼付のPOPをご覧 ください。ご応募をお待ちしています! https://web-in.ne.jp/gomaabura/



- BOOK --

近藤文夫さんの 天ぷらの神髄を堪能

「てんぷら近藤」の近藤文夫さんの集 大成となるムック『「天ぷら」神髄 近藤 文夫」がプレジデント社から12月22 日に発売となります。152ページにお よぶ力作で、四季の天ぷらの技と心を

近天 dancyu

紹介し、天ぷら の未来像までを 語ります。

『「天ぷら」神髄 近 藤文夫』(プレジデ ント社) 1600円

- ON LINE SHOP -----

大阪「パンデュース」の パンをお取り寄せ

大阪の人気ベーカリー「パンデュ ース が通販をスタート! 焼きたて パンのおいしさをお届けするため、 専用の急速冷凍機を導入するこだわ りです。ここでご紹介する太白胡麻 油を使用したパン以外にも、フード ロスに取り組む「もったいないおま かせパンセットなども販売。詳しい ご購入方法は同店のウェブサイトへ どうぞ。

http://www.painduce.com/



北海道産オーガニックフスマ を使った 低糖質プチパン (12 個) 1560円



オーガニック小麦の食パン(1 本) +オーガニック小麦・全 粒粉プチパン(12個) セット 2210円

パンデュースの食パン食べ比



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/ をご覧ください。
- オンラインショップ (楽天市場 「老舗のマルホン胡麻油」)もあります。 https://www.rakuten.ne.jp/gold/abura-maruhon/
- 通信販売でのご購入・お問合せ **፴** 0120-77-1150 (平日9:00~17:00)



マイルド



ワイルド かけ旨ごま油



一番搾り

