

ごま油の四季



冬の号

142

2021 Winter

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

PARISのSESAME

渡辺麻紀

平ちゃん

ease

INFINI

パールモンドール二十四軒店

マールほおぼるクッキー

pâtisserie 85

カカオハナレ

特集◎愛しくておいしくて

進化形の やすらぎスイーツ

連載◎

毎日食べたい、
やみつきごはん

笠原将弘 [贅言両論]

天ぷらを食べに

天ぷら銀座おのぞから東銀座店

まるっと、本物。マルホン



あつさく
圧搾純正胡麻油濃口
こいくち

【風味・香り】●●●●

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

あつさく
圧搾純正胡麻油

【風味・香り】●●●●

しっかりと香る、オーソドックスな
ごま油。香り、あじわい、コク、す
べてにおいてバランスのとれたご
ま油です。」

たいくち
太香胡麻油

【風味・香り】●●●●

「ごま油の常識を打ち破る、澄んだ
琥珀色の色合いと上品な香り。浅
煎りしたごまを搾っているの
で、
繊細な和食にも合います。」

たいくち
太白胡麻油

【風味・香り】●●●●

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

◎太白・太香は竹本油脂の登録商標です。

通信販売はホームページまたはフリーダイヤルから
<https://www.gomaabura.jp/>
0120-77-1150

マルホン胡麻油

マルホン胡麻油
ホームページ



オンライン
ショップも

ごま油の四季
電子版



バックナンバー
あります

広報公式
Instagram



最新情報を
お届けします

竹本油脂株式会社

本 胡麻油

【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

【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



進化系パティスリーeaseの ごまブロー&ごま潜む2品



ease

胡麻油 一番搾りをお好みで追いがけ

ごまのミルフィーユ

バターとごま油のペアリングがボディブロー並みのインパクト

材料(つくりやすい量) ごまのキャラメリゼ[グラニュー糖150g 水50g いらり胡麻 白200g] ごまのプラリネ[ごまのキャラメリゼ(上記)300g 純ねり胡麻 白ソフトパウチ150g] ごまのプラリネクリーム[クレーム・パティシエール500g 無塩バター200g ごまのプラリネ(上記)50g 胡麻油 一番搾り10g] ごまのチュイル[ミルクチョコレート60g ブラックチョコレート30g ごまのキャラメリゼ(上記)30g ファイヤンティーヌ30g] パート・フィユテ4.5cm×11cm3枚/1個分 胡麻油 一番搾り適量

①ごまのキャラメリゼをつくる。グラニュー糖と水を茶色になるまでキャラメリゼし、いらり胡麻 白(170℃のオープンで約10分ロースト)を加える。②ごまのプラリネの材料をフードプロセッサーでペースト状にする。③ごまのプラリネクリームの材料を混ぜて20℃前後に調整し、ミキサーで立てる。④ごまのチュイルのチョコレート2種を溶かし、他の材料を加えて混ぜる。オープンシートではさんで厚さ1mmにのぼして固める。⑤焼成したパート・フィユテ→ごまのプラリネクリーム→ごまのチュイル→ごまのプラリネクリームの順に重ね、さらにもう1段同様にし、パート・フィユテをのせる。⑥ごまのチュイルを飾り、ごまのプラリネクリームを絞る。胡麻油 一番搾りを試験管に入れて添える。



ease

東京都中央区日本橋兜町9-1 ☎03-6231-1681 🕒11:00~18:00(イートインは現在休止) 💧水 <https://patisserie-ease.com/> カウンターのイートイン7席あり



ほろ苦くてさわやかな
レモンのフレーバーオイル



大山恵介
1986年生まれ。渡仏前後に都内有名店で修業を積み、東京・千駄ヶ谷「シンシア」のシェフパティシエを経て、2020年「ease」開業時にシェフに就任。2021年11月にはチョコレート専門店「teal」もオープン。

油 一番搾りをそのまま、季節のフルーツで仕立てるヴェリーヌには太白胡麻油のフレーバーオイルを添えると、香りの余韻がケーキの印象を増幅します。

「オイルは少量でも香りの余韻は長いので、太白胡麻油など良質な油なら邪魔にはなりません」

ミルフィーユには香り高い胡麻油 一番搾りをそのまま、季節のフルーツで仕立てるヴェリーヌには太白胡麻油のフレーバーオイルを添えると、香りの余韻がケーキの印象を増幅します。

洋梨と玉露の ヴェリーヌ

さわやかなヴェリーヌの
余韻を長くするレモンと
太白胡麻油のフレーバーオイル

材料(つくりやすい量) 玉露のブランマンジェ[水150g 玉露7.5g 粉ゼラチン3.75g 生クリーム(乳脂肪分42%)100g グラニュー糖37.5g] 玉露のジュレ[水100g 玉露3g グラニュー糖25g パールアガー4g] 洋梨のマリネ[洋梨200g 洋梨ブランデー5g レモン果汁10g ナバージュ・ヌートル100g] スペアミント適量 レモンのフレーバーオイル*5ml/1個分 *レモンのフレーバーオイル(約100ml分) レモンの皮1/2個分をすりおろして太白胡麻油100gを注ぎ、1週間漬けて香りを移す。

①玉露のブランマンジェの水を沸騰させて玉露を煮だし、火をとめて5倍量の水(分量外)でもどしたゼラチンを加えて溶かし、粗熱をとる。②生クリームとグラニュー糖を8分立てにし、①と混ぜる。グラスに20g入れる。③玉露のジュレの水を沸騰させて玉露を煮だし、あらかじめ合わせたグラニュー糖とパールアガーを加えて溶かす。冷やし固める。④洋梨のマリネの洋梨を一口大に切り、ほかの材料と合わせる。⑤②に③を25g入れ、④を60g入れる。ミントをあしらひ、レモンのフレーバーオイルを試験管に入れて添える。



いまもっとも注目されているパティスリー「イーズ」。大山恵介シェフが手がけるケーキは、クラシックと現代的な要素が見事に融合しています。進化系の個性的な仕掛けのひとつが、ミニ試験管に入れて添えるオイル。オイル自体の香りを生かすことも、太白胡麻油に柑橘類などの皮を漬けてフレーバーオイルにすることもあります。



金井史章

1978年生まれ。フランス修業では「レストラン ギイ・サヴォア パリ」でデセールを学び、帰国後は「ブノワ」「UN GRAIN」のシェフパティシエを歴任。2020年「INFINI」を開店。

美しくて、なつかしくて、
すーっと口溶け

アンフィニの ショートケーキが おいしい理由

ショートケーキは日本で生まれたケーキの傑作。
日本の洋菓子のなつかしさが詰まっていて、
パティシエの想いとともになん年々進化しています。
人気パティスリー「アンフィニ」のこだわりをおしえてもらいました。

ホールのショートケーキは直径
12cm (3456円)、ピースは直径
21cmを12等分にカット(669円)。

「2年前にアンフィニをオープンするときに、ショートケーキなどの定番商品は絶対的においしい！ものをつくりたかったんです」

と金井史章シェフが語る通り、アンフィニのショートケーキは誰が食べても大満足。生地とクリームがひとつになって口の中ですーっと溶け、イチゴを噛むと果汁がジュワリ。とにかく軽いのです。

「軽さの表現は実はむずかしくて、軽いけれど、軽すぎないポイントを狙っています。だからきちんと印象に残るんです」

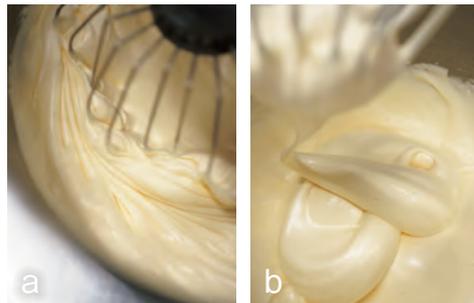
ジェノワーズ生地はキメ細かく、ほどけるように口溶けがよいだけでなく、ヒタツ、しとつとした舌に吸いつくようなテクスチャー。これは粒子の細かさでグルテンのバランスをとって小麦粉2種を使い、油脂は太白胡麻油とバターを同量で配合しているからです。食感、風味ともに軽さを究めつつも、「この生地いいな」と感じさせる個性があるのです。

クリームはミルキーな風味と軽さを両方だすために、生クリームと植物性のコンパウンドクリームをブレンド。3枚重ねる生地の一層下には、クレーム・パティシエールをかくし味として薄くぬり、全体的な味のトーンを底上げします。

こんな仕掛けに満ちたアンフィニのショートケーキ。食べれば幸せ気分です。



“ 太白胡麻油とバターを半々にした
ジェノワーズ生地は、軽さと重さの
バランスが僕のイメージ通りです ”



ショートケーキ

生地とクリーム、イチゴの3つの口溶けと風味のバランスを計算しつつ完成



ジェノワーズ生地をつくる

- ① ミキサーボウルにA(グラニュー糖と乾燥卵白は混ぜておく)を入れ、湯せんにかけて泡立て器で混ぜながら40℃まで温める。
- ② ホイッパーを装着し、しっかりしたボリュームがでるまで高速で泡立てる。8割がた立ったところで中速にし、キメを整えながらさらに泡立てる。ホイッパーの筋状の跡にエッジがでて、押し寄せられてできる山が残るようになればOK [a]。ホイッパーから8の字を描きながらたらずと、跡がしばらく残るリュバン状[b]。
- ③ 合わせてふるったBを加えながら、ゴムベラで底から返しながら混ぜる[c]。ボリュームが半分くらいに減るが、グルテンが形成されてもっちりとするまできちんと混ぜる。
- ④ Cの太白胡麻油とバター[d]を合わせ、加熱して溶かす。熱々の状態に。
- ⑤ ④に③を3すくい程度入れて[e]泡立て器で混ぜ合わせる。
- ⑥ ⑤を③に加えてゴムベラで混ぜる[f]。
- ⑦ 型(底と側面に紙を敷く)に110gずつ流し入れる。ひとさし指で全体を数回かき混ぜ[g]、台に軽く打ちつけて気泡を整える。
- ⑧ 170℃に予熱したオーブンで約20分焼く。焼きあがったら、すぐに型ごと台に打ちつけて蒸気を抜き、型から出して網にのせて冷ます[h]。

Point

このジェノワーズ生地は、太白胡麻油とバターを半々に配合。同じく植物性油脂の米油とバターを半々にした生地と比べると、太白胡麻油のほうがより目が細かく密で、その分生地の弾力がある。浮き方はほぼ同じで差はないが、経時変化をみると太白胡麻油のほうは生地に吸いつくような保湿感がある。「立てたアパレイユに加えたときに、太白胡麻油のほうがすっと早く乳化して混ざります」(金井シェフ)。



材料：直径12cm1台分

ジェノワーズ生地

直径12cm×高さ6cm丸型4台分

- 全卵 … 200g
- グラニュー糖 … 120g
- オリゴ液糖* … 18g
- 乾燥卵白 … 4g
- 薄力粉(ラフィネリュバン*) … 85g
- 中力粉(芳蘭*) … 15g
- 太白胡麻油 … 20g
- 無塩バター … 20g

*オリゴ液糖：冷凍耐性のために配合
*ラフィネリュバンは軽い口当たりのスポンジができる製菓用粉、芳蘭は中華麺や餃子の皮に適した中力粉。どちらも業務用小麦粉(昭和産業)

シロップ

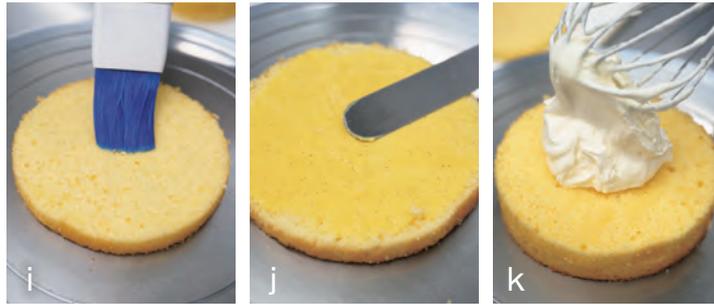
- 30°ボーマシロップ … 10g
- キルシュ酒 … 2g
- 水 … 10g

クリーム・シャンティイ

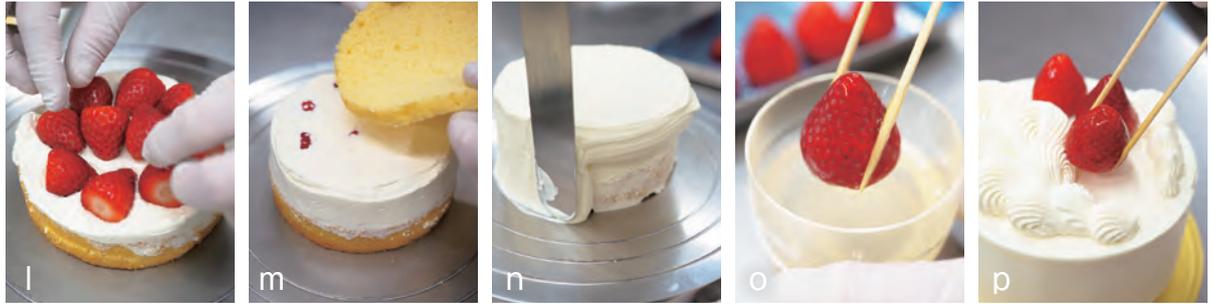
- 生クリーム … 240g
(特選北海道根釧フレッシュクリーム・タカナシ/
乳脂肪分42%)
- コンパウンドクリーム … 60g
(レクレプラス・タカナシ/脂肪分40%)
- 粉糖 … 21g

組み立て・デコレーション

- クリーム・パティシエール … 30g
- イチゴ(Mサイズ) … 10個+4個
- ナバージュ・ヌートル … 適量
- エディブルフラワー(バラ・さ姫) … 適量



“
ヒタッ、しっとしたスポンジだから、
このショートケーキ”



ジェノワーズ生地とクリーム・シャンティイがすっと口溶けよく、あっという間に口のなかで消えていくほど軽い。それでも“おいしい生地を食べた感”とミルキーな印象がきちんと記憶に残る構成。イチゴをかじったときはジュワッと果汁が染みわたる。



クリーム・シャンティイは粉糖を入れ、グラニュー糖よりもコクをだすイメージで。ナッペの工程で硬くなっていくのでゆるめに。



キルシュの香りのシロップを、香りづけのためにごく少量打つ。

組み立て・デコレーション

- ① ジェノワーズ生地を波刃包丁で下から厚さ1.3cm (A)、1.3cm (B)、1cm (C)の厚さに3枚スライスする。
- ② シロップの材料を合わせる。
- ③ 生クリームとコンパウンドクリームを合わせて粉糖を加え、8分立てに泡立ててクリーム・シャンティイをつくる。
- ④ 回転台に1枚目の生地 (A)をおき、シロップを香りづけ程度に軽く打つ[i]。
- ⑤ クリーム・パティシエールを薄くぬる[j]。
- ⑥ 2枚目の生地 (B)を重ねる。
- ⑦ クリーム・シャンティイを生地が見えなくなる程度に薄めにぬる[k]。
- ⑧ ヘタを切り落としたイチゴの先端を中心に向着て8個並べ、中央にも2個のせる[l]。
- ⑨ イチゴのすき間を埋めるようにクリーム・シャンティイをぬる。イチゴがみえるかみえないかくらいの厚さに。
- ⑩ 3枚目の生地 (C)のをせ[m]、シロップを同様に打つ。
- ⑪ クリーム・シャンティイを全体に薄く下ぬりしてから、全体をきれいにナッペする[n]。
- ⑫ 口径12mm・14切の星口金をつけた絞り袋にクリーム・シャンティイを入れ、⑪の上面に絞ってデコレーションする。
- ⑬ ヘタを切り落としたイチゴ4個をナバージュにくぐらせ[o]、バットに切り口を下にしてしばらくおき、余分なナバージュを切る。
- ⑭ ⑫に⑬のイチゴのをせ[p]、バラの花びらを飾る。



INFINI

東京都世田谷区奥沢7-18-3 ☎03-6432-3528 🕒11:00～19:00 🌐水
<https://www.infinidepuis2020.com/> 「松屋銀座」に銀座店が、世田谷区深沢の東京山手調理師専門学校内に産学提携の「cafeアンフィニ東京山手」がある



エクレール・グラッセ

シュー生地を太白胡麻油でつくと、サクツ、カリツと小気味よい歯ざわりに焼きあがります。アンフィニのテイクアウトの人気商品、アイスのエクレアもこのシュー生地で軽い食感に。

材料：長さ30cm 8本分

シュー生地

牛乳 … 100g
水 … 100g
A 太白胡麻油 … 84g
グラニュー糖 … 8g
塩 … 5g
薄力粉 (ラフィネリユバン) … 80g
B フランスパン用粉 (ブレドA*) … 40g
全卵 … 240g
アーモンド (砕く) … 適量
C ヘーゼルナッツ (砕く) … 適量
メープルシュガーフレーク … 適量
粉糖 … 適量

*ブレドAは業務用小麦粉 (昭和産業)

仕上げ

バニラアイスクリーム … 80g / 1本

シュー生地をつくる

- ① 手鍋にAを入れて [a] 強火にかけ、完全に沸騰させる。
 - ② 火をとめ、合わせてふるったBを一度に加えて粉がみえなくなるまでゴムベラで混ぜる [b]。
 - ③ 弱火にかけ、鍋肌に練りつけるように混ぜ、鍋底に薄く膜が張ったら火からおろす [c]。
 - ④ すぐにミキサーボウルに移し、ピーターを装着して高速でしばらく攪拌して余分な水分を飛ばしてから、低速にして溶いた全卵を4回 (1個ずつが目安) に分けて加えていく [d]。いったん分離した生地がひとかたまりになったら次の卵を入れる。
 - ⑤ 途中2回目の卵を加えて混ぜたら、一度ミキサーを止めてボウルのなかをゴムベラで混ぜてダマができないようにしてから、3回目を加える。
 - ⑥ 最後の1回はごく少量を残して加えて硬さを調節する。生地のできあがりの硬さは、ゴムベラですくると、生地の先端がきれいな三角形にたれるのが目安 [e]。
 - ⑦ 口径1.7cm・片目口金をつけた絞り袋に⑥を入れ、シルバンに長さ30cmに2段階ねて絞る [f]。
 - ⑧ 上面にCをたっぷりまぶし、粉糖をふる [g]。
- *アンフィニではセロファンに絞り、そのまま冷凍ストックしている。
- ⑨ 180°Cに予熱したオーブンで約35分焼く。焼きあがったら、そのまま冷ます [h]。

Point

太白胡麻油100%の油脂分で作ったシュー生地は、サクサクとした歯ざわりで、食後感も軽い。氷菓のエクレール・グラッセには最適。「バターのような乳味はでないで、フィリングには濃厚なバニラの味わいやフルーツの味がしっかりしているものが合う」(金井シェフ)。

“ 太白胡麻油で作るシュー生地はアイスのエクレアにぴったり。歯切れがサクツと軽い ”



仕上げ

- ① シュー生地に波刃包丁で切り目を入れる。
- ② 口径12mm・14切の星口金をつけた絞り袋にバニラアイスクリームを入れ、①にたっぷり絞り入れる。冷凍庫に入れて凍結させる。



焼きあげた生地を割ると、明らかに軽さが伝わってくる。生地はバターで作るよりも若干ゆるくなるため、エクレアのように長いものを絞るときには作業が楽になり、焼きあがりも安定する。



生地担当の西川誠一さんは、小樽「洋菓子の館」で働いたのち、「パールモンドール」へ。50年以上のキャリアと愛情で日夜おいしいお菓子づくりを志す。

札幌の洋菓子店「パールモンドール」は昭和46年創業。「おいしいってこういうこと」と感じるお菓子をつくりつづけています。二十四軒店で本邦初公開、銘品クリームパフの作り方をみせていただきました。

「パールモンドール」は札幌で知らない人はいないほど、地元密着で愛されている洋菓子店。生ケーキも焼き菓子もやさしい味わいにあふれています。「うちのお菓子には職人の情熱と愛情がこもっています。だからおいしいんですよ」と初代から継いで同店の味を守る下出英世専務。この道50年超の生地担当の西川誠一さんとともに、お店の工房で毎日おいしいお菓子をつくっています。ご紹介するクリームパフは、

その名の通り、まるでパフのようにふわふわなスポンジ生地で、ミルクキーで濃厚な生クリームをオムレット形にサンドした人気商品。とてもシンプルな洋菓子ですが、スポンジ生地のほろほろとはかないほどのキメの細かさは、職人魂あふれる西川さんの「目でみて、指で感じて」つくる細心の気づかいがあつてこそのもです。実はこのキメ細かさ口溶けの秘密は、薄焼きのこの生地だからこそ可能。小麦粉はギリギリ

りまで少なくし、そのかわりに別立ての卵黄とメレンゲの両方を時間をかけてしっかりと泡立て、とても細かい気泡を密に含ませ、ふつくとふくらませます。生地の気泡を保った状態で焼くため、一度の仕込みは天板7枚分のみ。下火は弱く、上火を強めの火加減で、水分をなるべく蒸発させずにしっとり焼きあげます。工房からお届けする初公開のレシピとともに、愛情込めたお

いしさを感ぜとってください。



パールモンドール
二十四軒店の
至極の洋菓子
「クリームパフ」



パールモンドール二十四軒店
札幌市西区二十四軒1条4丁目6-7 ☎011-643-4811 🕒10:00～18:30 🏠基本無(不定休あり) <http://pearlmondore24.com/> クリームパフ(324円)のほか、生地に太白胡麻油を使った和盆ロール(2106円)、バニラロール(1512円)、バニラシフォン(972円)なども人気。

クリームパフの 作り方



10

比重のチェック。9を90ml容量のプリンカップに入れてすり切り、36～37gかどうかを確認する。



11

天板(直径12cmの円を6個描いた紙を敷く)にうず巻き状に50gずつ絞る。絞り跡が残り、すぐに広がらない気泡の力が強い生地。気泡が消えないうちにどんどん絞ってオーブンに入れていく。



12

上火190℃/下火130℃のデッキオーブンで計12分焼く。まず7分焼き、天板の向きを変えて2分、あとは1分ずつ3回向きを変えて焼きあげる。4台のオーブンで天板2枚ずつ焼くので、最後のほうはタイマーに追われて大忙し。



13

甘いいい香りと、ふっくらとしておいしいそうな色

焼きあがったら、天板ごと軽く台に打ちつけて蒸気を抜いて冷ます。



14

仕上げ。上面に粉糖を網でまんべんなくふり、紙ごと上下を返して紙をはがす。

生クリームの絞りで見た目も美しい仕上がりに

紙をはがした面の縁以外にカスタードクリームを薄くぬり、中央に泡立てた生クリームを星口金で絞り、生地を軽く折りたたむ。両端は少なめ、真ん中を多めに絞るのがポイント。



15



4

気泡が密でクリーミーな質感になり、角がほんの少しおじぎするメレンゲに。



5

卵黄とグラニュー糖を混ぜて湯煎で人肌に温め、ミキサーで高速で泡立てる。ホイッパーの跡が残るようになったら、中速に下げ、気泡が細かくもったりするまでさらに時間をかけて泡立てる。



6

気泡をつぶさずにどれだけ早くオープンに入れられるかが勝負

5に4のメレンゲの半量を入れ、手でざっと30回くらい混ぜる。



7

合わせてふるった薄力粉とベーキングパウダーを加えながら混ぜ、残りのメレンゲも加えて混ぜる。



8

ハチミツを沸騰させ、1に加えて混ぜる。ここに7を2すくい入れて泡立て器で混ぜ合わせ、7にもどして混ぜる。



9

生地のできあがりももったりとして、混ぜた跡がしばらく残る。



1

太白胡麻油は軽くふわふわの生地にするため、発酵バターは香ばしい香りのために両方欠かせない

太白胡麻油とバター、生クリームを合わせて湯煎にかけておく。



2

卵白はあらかじめ冷凍庫で半凍結させ、繊維を壊してコシをなくし(=水様化)、泡立ちやすくする。



3

2をミキサーボウルに入れ、あらかじめイナゲルと混ぜたグラニュー糖を入れて高速で泡立てる。あえてグラニュー糖は一度に入れて立ちにくくし、時間をかけて泡立てて、細かい気泡をたっぷり抱かせる。

スイートポテト



鳴門金時の角切りが入ったクッキーの上に、スイートポテトを絞って焼くリッチな構成。クッキーと呼んでよいのか迷うほど、限りなくケーキに近い名品。

マーブルチョコレート



一番人気！バナナ生地とチョコレート生地にホワイトチョコレートとダークチョコレートを織り込み、しっとり半生の食感で。風味の変化を楽しみながらパクパク。

なごみのおやつスイーツ

心がまーるくなる マールの ほおばるクッキー

太白胡麻油がおいしさのカギ。
一枚ずつ手づくりのマールの「ほおばるクッキー」は
全国の催事やオンラインショップで大人気です！
ご家庭で初心者でも簡単につくれる
クッキーレシピもおしえてもらいました。

「菓物大」

三重県産かぶせ茶と、もっちり黒豆



地元、三重・四日市「マルシゲ清水製茶」のやわらかな味わいのかぶせ茶を使用。抹茶とはちがうやさしいうまみにファン多し。もっちり炊きあげた黒豆との相性は抜群。

アールグレイ



創業時からつくりつづける定番。紅茶を飲まなくても紅茶を楽しめるほど、アールグレイの茶葉がめいっばいにたっぷり。上品な香りが口のなかにどんどん広がる。

一度食べたら、リピートまちがいなし。マールのほおばるクッキーは、子どもから大人までだれもがパクパク止まらない味わいです。そのおいしさの秘密は、地元の岐阜県と愛知県の小麦粉をブレンドして生みだす、もっちりのみずみずしい食感。そして、しっとり保湿感を醸しだし、さまざまなフィリングの素材の持ち味を引き立てるのが太白胡麻油です。

「お茶や果物、ナッツなどを組み合わせたくさんバリエーションをつくっています。この組み合わせは1g単位で試作を何度も繰り返し、香りや風味、食感が一番おいしいところを狙ったもの。素材を大切にしたいので、油脂は太白胡麻油100%以外には考えられないんです」

とオーナーの市橋政和さん。定番アイテムのほか、シーズンでバリエーションがどんどん登場するので、あれこれ迷いながら選ぶのも楽しみのひとつです。よりすぐりの9品でそのこだわりをご紹介します。

ラムレーズン



2種のレーズンをそれぞれラム酒とアイリッシュウイスキーに漬け、漬ける時間を2つに分けて香りや食感をコントロール。4つのラムレーズンのおいしさに遭遇。

ココナッツミルク&チョコチップ



あふれるココナッツミルクの風味とココナッツファインの軽い食感。夏季限定商品から、オーナーの偏愛により通年商品に。ミルクやヨーグルトにダंकもおすすめ。



マールほおばるクッキー
オンラインショップ <https://marl.base.shop/>
工房は岐阜県関市にあり、店舗はオンラインショップと百貨店などの催事出店のみ。カラフルなパッケージに包まれたクッキー各種は1枚291円、ギフト向きのセットは1枚入り368円～16枚入り4821円など。





オーナーの市橋さん(右)は自他ともに認める“太白アンバサダー”。「太白胡麻油にホレ込んでクッキーを日夜つくってます!」

4人からのスペシャルおすすめ



ほおばるワンスプーンクッキー

マールのほおばったら止まらないクッキーを家庭向けレシピで再現。スプーン1本で混ぜるだけなので簡単につくれます。お子さんと一緒に、お父さんも一緒に!

まだ粉の白いところが残っていても大丈夫。やすませるときれいにつがる

ひとまとまりになるまでスプーンで混ぜる。



ラップで包み、冷蔵庫で最低2時間やすませる(1日やすませればベスト)。



生地が手にベトベトとつきやすいので、ビニール手袋をして太白胡麻油(分量外)をつける。8を4等分し、丸めてから押しつぶして天板にのせる。

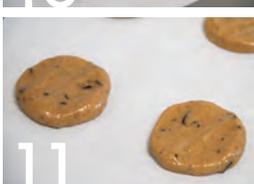


くっつきやすいので、天板にはベーキングシートを敷いておく

指で軽く押し、生地を指の厚さくらいにのばす。



180℃に予熱したオーブンで11~12分焼く。焼きあがったら、天板のまま冷ます。



焼きあがり直径9cmくらい。甘いかわりがたまたまなくおいしそうだけど、本当においしいのは生地が落ち着いた翌日以降。でも、待ちきれなくて食べちゃう予感。コーヒーと食べても、ミルクとも◎。

材料：4枚分

全卵(白身の半量を取りのぞく) … 1個
太白胡麻油 … 40g
ブラウンシュガー … 70g
塩 … 2g
バニラエッセンス … 少々
水飴かハチミツ … 大きめスプーン½
チョコレート … 25g
薄力粉 … 90g



ボウルに全卵、太白胡麻油、ブラウンシュガー、塩、バニラエッセンスを入れる。



少し空気を含ませるように、ひたすらすり混ぜる

大きめスプーンの背を使って、すりつぶすように混ぜる。



なめらかになり、もたーっとした硬さになればOK。



水飴かハチミツを加えて混ぜる。



市販の板チョコでOK! きざむのが面倒なら叩き割って。お好みで量を増やしてもいい

きざんだチョコレートを加えてザックリと混ぜる。



粉はふるっておかず、ボウルに直接ふるい入れるとダマになりにくい

薄力粉をふるい入れる。

くるみ・クランベリー・ほうじ茶



甘ずっぱいクランベリーのあとに、ほうじ茶の香ばしさが追いかけてくる時間差攻撃の好相性。ゴツゴツしたホワイトチョコレートとくるみがたっぷり。

ピーナッツ&チョコレート



生地には大豆粉を入れ、小麦粉だけではだしきれない香ばしさをアップ。ピーナッツとチョコレート味と思いきや、意外と生地の香ばしい風味が主役!

チョコとくるみ



低温でじっくりローストしたくるみが「これでもか!」とたっぷり。定番、シンプルな組み合わせだからこそ、太白胡麻油が素材をしっかりと生かしている。

知る人ぞ知る

穴場の「パティスリー85」



グラノーラ
スパイス
クッキー

ほうじ茶
クッキー

ブラックペッパー
クッキー

ドレンチェリー
クッキー



シュークリーム (350円) は、太白胡麻油を入れたシュー生地を温度を変えながら時間をかけて焼き、まるでパイのようにサクサクに。想像を超える軽い食感と、絞りたてのとろけるクリームの対比がたまらない。



シュークリーム

グラノーラスパイスクッキー、ほうじ茶クッキー (各300円)、ブラックペッパークッキー (1袋330円)、ドレンチェリークッキー (3枚入り280円)。抗酸化性が高い太白胡麻油を入れた焼き菓子はおいしさが長持ち◎。



製菓学校の講師や国内外のスイーツの企画開発を手掛けるオーナーの麻生美和子さんが、焼き菓子のおいしさを追究して長年使っているのが太白胡麻油。



キャロットケーキ

ガトー
ショコラ
レモンケーキ

絶品シュークリームがマスト 太白胡麻油スイーツの宝箱

2019年に銀座からほど近い新富町にオープンした「パティスリー85 (ハコ)」。開けるとサプライズなおいしさが飛びでてきそうな四角い“ハコ型”スイーツ各種をはじめ、親しみのある定番系焼き菓子が豊富にそろっています。一番人気のシュークリームなど、ほとんどのお菓子の生地には太白胡麻油とバターを併用しているのが特徴。太白胡麻油の軽さとバターのほのかにミルクーなココのバランスがよく、毎日食べたくなるおやつ感覚のおいしさを生みだしています。

しっとり系のキャロットケーキ (430円)、レモンケーキ (400円)、ガトーショコラ (500円)。コーヒーや自家製ジンジャーエールなどのドリンクとともにイートインもOK。



フィナンシェ

ハコケーキ (いちじく)

チョコフィナンシェ

フィナンシェ (4個入り330円)、チョコフィナンシェ (同380円)、ハコケーキ・いちじく (250円)。ハコケーキは4cm角の一口サイズでキュート。ほろりと口溶けが軽く、季節で変わるフィリングも楽しみ。ギフト用缶ボックスもある。



patisserie 85

東京都中央区新富2-4-3 京橋ダイヤモンドマンション1F ☎080-8421-0483 🕒12:00~18:30 📅日、ほか不定休あり https://peraiichi.com/landing_pages/view/patisserie85/



ハナレモナカ(432円)は、フィリングがエアチョコなのがハナレ風。ほうじ茶、抹茶、ジャスミン茶が口溶けのいいエアリーなチョコレートに練り込まれ、食感のアクセントにライスパフも入っている。常温で2週間日持ちし、4個入りギフト箱もあり。年末に和紅茶などの限定フレーバーも登場予定。

鎌倉MAISON CACAOの 和の情緒を感じる「ハナレ」



ほうじ茶のエアチョコは、ホワイト、ビターの2種のチョコレートとヘーゼルナッツペーストに太白胡麻油を加えて乳化させたものをベースに、ほうじ茶を加える。冷蔵庫で1日やすませてから泡立ると、エアリーな軽い食感に。



モナカやどら焼きで楽しむ お茶とカカオのペアリング

アロマ生チョコで有名な「MAISON CACAO」の姉妹店として、2020年に鎌倉の長谷にオープンした「カカオハナレ」。その名の通りちょっと“離れ”的な存在で、オーナーショコラティエの石原紳伍さんが日本各地の旅先で出会ったお茶とチョコレートのマリアージュを楽しむのがコンセプトです。和のテイストにあふれるアイテムはハナレの店頭限定品ばかり。同じ鎌倉エリアには鎌倉小町本店や系列のCHOCOLATE BANKもあるので、メゾンカカオのショップめぐりのプチトリップはいかが。



コロンビアにカカオの管理農園をもつなど、石原さんの活動はグローバル。日本人になじみのある生チョコを世界に向けて発信する。



ハナレの生どら焼き

ハナレの生どら焼き(432円)は生地のみりんや太白胡麻油を入れ、銅板で焼く本格派。しっとり、ふわふわでパンケーキとどら焼きの中間のようなテクスチャー。生クリームはオリジナルのカカオビネガーを入れ、ヨーグルトのようなさっぱり風味に。



カカオハナレ

神奈川県鎌倉市長谷1-15-9 ☎0467-50-0288 🕒10:00~17:00 📍月
<https://maisoncacao.com/> 店先にベンチがありイートインできる

PARISからお届け 「セザム」 SESAME センセーション

ごまのクールなスイーツが次々と目に飛び込んでくるパリの街。
とくに黒ごまのノワールなケーキやショコラが増殖中?!
フランスからセザムなスイーツの最新事情をお届けします。

texte & photo / Akiko Ida



PIERRE HERMÉ

黒ごまが魅了した
2021夏のピエール・エルメ

マカロン・アンフィニマン・セザム・
ノワール(上)の2色のマカロン生
地の間にはさまれたのは、繊細な



黒ごまがナッシュとサクサクの黒ごまディスク。黒ごまの
食感と香りのちがいをだききった、その名の通り「限りなく
黒ごまなマカロン」。2021年夏にピエール・エルメが
発表したコレクションは「ジャポニスム」と名づけられ、
黒ごま、柚子、ワサビ、抹茶、桜の花などを使ったスイ
ーツが期間限定で発売された。ほかにも塩バターキャラメ
ルのアイスクリームに黒ごまのヌガティースをトッピング
したグラス・ウーヴルトワ(右上)や、黒ごまのマカロンを
トッピングしたミルクフラッペなど、黒ごまフィーバー。

ピエール・エルメ <https://www.pierreherme.com/>

COLOROVA

上品さをたたえたノワールのケーキたち

週末ともなれば行列のできるおしゃれなサロン・ド・テ
でも、黒ごま人気。ポール・セザム(下・左)は、サクサク
の黒ごまサブレにレモンクリーム、黒ごまクリーム、粒黒
ごま入りヌガティース、サブレのディスクを支えられたレ
モン・コンフィ、それをやさしく包むレモンムース、そして
黒ごまグラサージュという凝った構成。画家のポール・
セザンヌに掛けたネーミングだけあり、各パーツの異なる
テクスチャーと味覚が、画家のパレット上の色彩のよう
に口のなかで見事に共演する。ダーク・フラン(下・右)は、
とことん黒ごま感をだした濃厚な仕上がり。なめらかな
フラン生地に、黒すりごまの食感が快い。

コロロヴァ
<https://www.colorova-brunch.com/>



ARNAUD LARHER

今秋、黒ごまのマカロンも新登場

この秋の新作マカロン・セザム・ノワール(左)は、黒ごま
ガナッシュにアーモンドのブラリネが香ばしさを添える
一品。ボンボンショコラでは、10年ほど前に日本の伊
勢丹の依頼でつくりはじめた白ごまブラリネのセザム・
ウーヴルトワ(「開け、ごま」の意味)(下・右)のほか、2
年前には黒ごまブラリネのブラリネ・セザム・ノワール
(下・左)も仲間入り。蕎麦の栽培で有名なブルターニュ
地方出身のラエルさんにとって、ごまは蕎麦と同じよう
に焙煎してフレーバーを楽しめる身近な素材だという。

アルノー・ラエル
<https://www.arnaudlarher.com/>



「いち早くパンやお菓子に黒ごまを
取り入れてきた「ユートビー」は、パ
リでも注目度の高いブルーランジュリ
ー・パティスリー。オーナーのセバ
スチャン・ブルーノさんは「黒色って
とにかくクール。ねり胡麻も使って
いるけれど、色だけでなく、香りも
とてもいい。太白胡麻油ももっと使

かったそうだ。
も訪れ、日本の食材をこよなく愛す
るエルメさんは、彼のクリエイショ
ンを通して黒ごまの魅力を発信した
かったそうだ。

「ごまのすごさは、こんな小さな
一粒のなかにとってもパワフルな香り
を秘めていることだ」
日本では身近な食材でも、ここフ
ランスでごまのお菓子やパンを食べ
ると、新たな魅力に気づかされるこ
とも多い。ごまは今後ますます魅力
を發揮していくだろう。

フランスではここ最近、パティシ
エやショコラティエ、料理人がごま
に注目しはじめ、店頭のショーケー
スやSNS上に、ひと際目を引く黒
ごまのお菓子やパンが登場するよう
になった。
スイーツ界の先端を行く「ピエ
ール・エルメ」は、2021年の夏のコ
レクションで、黒ごまを使ったマカ
ロンやモチアイスクリームなどを発
表し、見慣れぬシックな色合いの世
界観と、はじめての味わいがパリっ
子たちを夢中にさせた。日本を何度

いたいけれど、フランスではまだ高
級食材なんだよね」と語る。
たしかにフランスではごま油は高
価。しかしごま好きなシェフたちは、
粒ごまを使い、焙煎の度合いやすり
加減、使う量によって、風味や食感、
色合いにバリエーションが生まれる
ことをしつかり楽しんでいる。ごま
はまだフランスの食文化のなかでは
個性的な存在だが、多くのパティシ
エは柑橘類を組み合わせて用い、黒
ごまの香ばしさとココと、柑橘類の
さわやかな酸味をマリアーージュさ
せている。

NICOLAS BERNARDÉ

白ごま&ワサビ、アーモンドで
和仏のフュージョン

大好きな日本に10回以上足を運んだというベルナルデさん。ごまブラリネのボンボン・ショコラを販売していたこともあるが、現在はアマンド・グリエ・セザム&ワサビが人気。香ばしくローストしたアーモンドに、粉ワサビで味つけた白ごまをまぶしている。ごまとワサビで日本テイストをだしつつ、アーモンドの食感にあててごまの粒々感を加えたかったという。おやつにも白ワインにも合いそうな一品。

ニコラ・ベルナルデ

<https://nicolas-bernarde.com/>



CHOCO AU CARRÉ

ショコラで味わう濃厚なごま感

キューブ状のボンボン・ショコラで有名なショコラティエ、ジャン＝ピエール・ロドリゲスさんは大のごま好き。粒ごまを自分で焙煎して香りを引きだしてから使っている。甘さ控えめのブラリネ・セザム(下)は、羊羹を思わせるねっとりした質感で、ふつうのボンボン・ショコラより厚みがあるキューブ形だからこそ、濃厚なごまの風味を感じることができる。ブラリネ・アタルティネ・セザム(上)は、白ごまと黒ごまを約24%ずつ贅沢に配合し、ミルクチョコレートやバターと合わせたまろやかなペースト。店舗では不定期で週末にシュー・セザム・シトロン・ユズも販売している。

ショコ・オ・キャレ

<https://choco-au-carre.fr/>



香り立つフレーバーとココ、
白黒のビジュアル…
フランス人を虜にするセザム

À LA MÈRE DE FAMILLE

アーモンド、ヘーゼルナッツ、
ごまの3種のブラリネが相性抜群

老舗のショコラトリーでも、ごまアイテムは人気。トゥカン・セザムは、ごまとアーモンド、ヘーゼルナッツのブラリネを合わせ、表面には白黒2色のごまがびっしり。ブラリネにもごまの食感が残っているので、全体的にごまの主張満点。

ア・ラ・メール・ドゥ・ファミーユ

<https://www.lameredefamille.com/>

エクレア・オ・セザムはホワイトチョコレートのガナッシュに黒ごまを合わせている。黒ごまをしっかり感じつつも食べやすい仕上がり。



LE CHOCOLAT ALAIN DUCASSE

小粒にバーをかじる
ビターなセザム・ノワール

定番シリーズのパーティプのショコラに、黒ごまもラインナップ。パール・ア・クローケ・セザム・ノワールは、黒ごまブラリネの食感と香りをアーモンドブラリネがあと押し、リスフレのサクサク感が心地いい。4つの異なる産地のカカオをブレンドしたブラックチョコレートのビター加減が絶妙で、甘さ控えめの大人のためのチョコレートバー。小箱入りのデザインもシックで、フランス人の男性ならポケットに忍ばせて一気に食べてしまいそう。



セザム・ノワール・シトロン・ヴェール(左)。ザクザク食感の粒黒ごま入りサブレの上に、ライムのコンフィを抱いた黒ごまムースが鎮座する。大胆な上下の食感のギャップに、ライムの酸味の驚き加わる意外性のある一品。

右写真の奥から、マドレーヌ、フルール・アマンド・セザム・ミルティエ、ルーレ・セザム。フルール・アマンド・セザム・ミルティエは、黒ごま入りとプレーンのペストリー生地層に、ブルーベリーとアーモンドブラリネが盛り込まれたリッチな味わい。

ユートピー

<https://boulangerieutopie.com/>

Utopie

ごま好きな
オーナーシェフは、
思いっきりごま最良

店頭にはごまのケーキやパンが常時7品ほど。フランス人はエクレア好きで知られるが、エクレア・オ・セザムも同店の定番の一品。焼き菓子やパンには黒色を表現するために竹炭を併用するが、竹炭には風味がないので、マドレーヌなどのお菓子には黒ごままでフレーバーをだしている。とにかく黒ごまを使ったビジュアルがカッコよく、同店を訪れればだれもが黒ごまのファンになってしまうはず。黒ごまの味わいやフレーバーのバランスもすばらしい。



ル・ショコラ・アラン・デュカス

<https://www.lechocolat-alainducasse.com/>

芳しく、濃厚とろける 大人チャーミングなテリーヌ

パティスリーでも人気の四角いテリーヌ。オーブンでじっくり焼き固めたり、寒天やゼラチンでさまざまな食感に固めたり、多彩なテクスチャーや口溶けを楽しめます。人気の料理家、渡辺麻紀さんの魅力的なテリーヌのレシピをお届けします。

Ferrine + Sesame

- P15～18まで材料はすべて7cm×18～20cm×高さ7cmのパウンド型1台分。
- 型には底と側面に紙(ベーキングシートなど)を敷く。



ショコラテリーヌ

口に入れると体温でとろーっと溶ける
なめらかテクスチャー。

つくり方はシンプルですが、カソナードのコクや
圧搾純正胡麻油の濃厚なフレーバー、
粉山椒の複雑な香りが重なりあい、
濃密なトーンで融合します。ありそうで、
食べたことがないショコラのテリーヌ。

材料 クーベルチュール*200g 無塩バター90g 圧搾純正胡麻油20g 全卵(室温)100g カソナード70g 薄力粉5g 粉山椒小さじ1/3 圧搾純正胡麻油少々(焼成用)
仕上げ[ココア、粉山椒各適量 圧搾純正胡麻油適宜]
*チョコレートは好みのもので。このレシピではヴァローナ社のマンジャリ(カカオ分64%)を使用

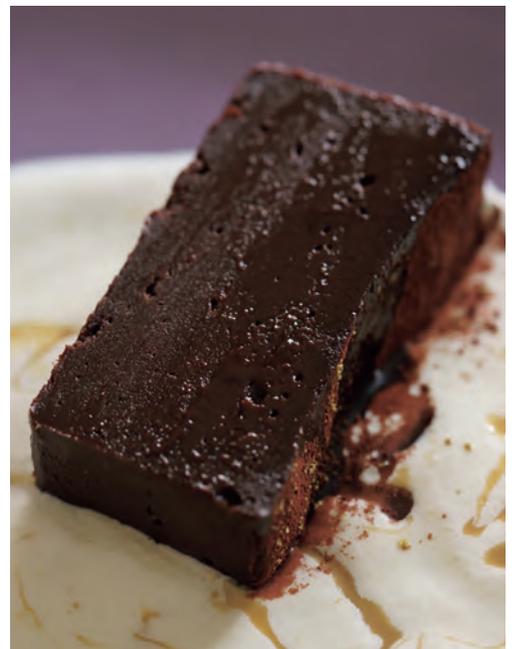
- 1 クーベルチュールは刻み、バターは小さく角切りにし、ボウルに入れる。圧搾純正も加え、湯煎にかけて溶かし合わせる。湯煎の温度は50℃を超えないように。
- 2 別のボウルに全卵とカソナードを入れ、湯煎にかけて空気を入れないよう混ぜながら室温まで温める。
- 3 薄力粉と粉山椒をふるい合わせてよく混ぜる。
- 4 1に2を5、6回に分けて加えながらよくすり混ぜ、3を加えて混ぜる。
- 5 型に入れてならず。ベーキングシートを型の大きさに合わせて切り、片面に圧搾純正をぬってその面を生地につけてかぶせる。これは生地の乾燥を防ぐためと香りを移すため。
- 6 5をバットにのせ、お湯(80℃)を2~3cmほど張り、160℃に予熱したオーブンで約30分湯煎焼きする。
- 7 焼きあがったら、型ごと網にのせて完全に冷ましてから、ラップをして冷蔵庫で2~3時間冷やす。
- 8 型からだして紙をはがし、上面にココアをふり、粉山椒をちらす。好みで圧搾純正をかける。

塩きんとんのテリーヌ

甘くなめらかなきんとんに、粗めの塩がソルティなアクセント。
表面にびっしりまぶしたデコレーションの黒ごまがほんのりピターで
香ばしく、サツマイモと栗甘露煮の甘みが増し増しに感じられます。
いも栗と黒ごまのグッドペアリングを再認識!

材料 サツマイモ正味380g 水120ml A[粉寒天4g 砂糖、塩、ターメリックパウダー各小さじ1] 生クリーム50ml 圧搾純正胡麻油小さじ1 栗甘露煮14個 銀杏水煮適量 純ねり胡麻 黒ソフトパウチ大さじ4~5 いらり胡麻 黒大さじ4くらい 粗めの塩適量

- 1 サツマイモを蒸して柔らかくし、皮をむいて裏漉しする。380g計量する。
 - 2 小鍋に水を沸かし、あらかじめよく混ぜたAを加えて火を弱め、よく混ぜながら1分ほど加熱する。
 - 3 2を1に加えてよく練り混ぜ、生クリームと圧搾純正も加えて混ぜ、栗甘露煮と好みで銀杏を混ぜる。
 - 4 型に入れ、ゴムベラなどで押してすき間がないように詰め、台に2、3回打ちつける。
 - 5 ラップを密着させてかけ、冷蔵庫で4~5時間冷やし固める。
 - 6 型からだして紙をはがし、底以外に純ねり胡麻 黒ソフトパウチを薄くぬり、いらり胡麻 黒をびっしりまぶしつける。上面に粗めの塩をちらす。
- お正月のおせちにもおすすめです。



食べる時は好みでゆるく泡立てた生クリームを添え、ここにも好みで圧搾純正をたらしてフレーバーを。テリーヌに入れた圧搾純正は香りだけでなく、しっとりツヤツヤの質感を生みだす。

フルーツとオリーブの蒸し羊羹テリーヌ

蒸し羊羹のイメージで、あんこや黒ねり胡麻を練り混ぜて湯煎焼き。もっちり、しっとりとした和のテイストのテリーヌです。

味も食感もしっかりとしたドライのイチジクと克蘭ベリーに加え、グリーンオリーブで塩味をきかせるのがミソ。

ほうじ茶も合いますが、ラム酒などリキュールを合わせると乙なマリアーヂュ。

材料 こしあん170g 純ねり胡麻 黒ソフトパウチ30g 砂糖40g 薄力粉20g 片栗粉10g 水80ml 具【ドライイチジク(大)5個 ドライ克蘭ベリー16個 グリーンオリーブ(種なし)8個】 压榨純正胡麻油少々(焼成用)



1 ボウルにこしあん、純ねり胡麻 黒ソフトパウチ、砂糖、ふるった薄力粉、片栗粉を入れて泡立て器でよくすり混ぜ、水を2、3回に分けて加えて混ぜる。

2 型に1の1/3量を入れ、具をバランスよくおき、軽く押し込む。

3 1の残りを入れてならし、台に3、4回打ちつけてすき間ができないようにする。

4 ベーキングシートを型の大きさに合わせて切り、片面に压榨純正をぬってその面を生地につけてかぶせる[a]。これは生地の乾燥を防ぐためと香りに移すため。

5 4をバットにのせ、お湯(80℃)を2~3cmほど張り、180℃に予熱したオーブンで約30分湯煎焼きする。

6 焼きあがったら、型ごと網にのせて完全に冷ましてから、ラップをして冷蔵庫で2~3時間冷やす。



マーブルセサミのチーズテリーヌ

クリームチーズとギリシャヨーグルトの酸味がきいたベースに白ねり胡麻を入れて、ほんのりとセサミテイストに。

仕上げに黒ねり胡麻で大胆にマーブル模様を描いてから湯煎焼きします。

こってりと濃厚なチーズテリーヌを2色のごまで贅沢に。

材料 クリームチーズ200g グラニュー糖140g ギリシャヨーグルト200g コーンスターチ20g 全卵100g 生クリーム100g レモン汁小さじ2 レモンの皮のすりおろし1/2個分 コクと香りのねりごま 白50g 純ねり胡麻 黒ソフトパウチ30g *クリームチーズ、ヨーグルト、全卵、生クリームは室温にもどしておく

1 ボウルにクリームチーズとグラニュー糖を入れ、泡立て器でなめらかになるまですり混ぜる。

2 ヨーグルトとコーンスターチを加えてさらに混ぜる。

3 全卵を3~4回に分けて加えて混ぜる。

4 生クリーム、レモン汁、レモンの皮のすりおろしを加え、生クリームを泡立てないようにすり混ぜる。

5 コクと香りのねりごま 白を加えて混ぜる。4、5は混ぜすぎないこと。

6 型に入れる。純ねり胡麻 黒ソフトパウチを流し入れ、太い箸などで大きく混ぜてマーブル模様にする。

7 6をバットにのせ、お湯(80℃)を2~3cmほど張り、180℃に予熱したオーブンで約25分湯煎焼きし、150℃に下げてさらに約20分焼成する。

8 焼きあがったら、型ごと網にのせて完全に冷ましてから、ラップをして冷蔵庫で2~3時間冷やす。

●赤いベリーのソースを添えて食べるのもおすすめ。もっとマニアックに攻めるなら、純正ごまラー油をひとたらしするとエキゾチックなテリーヌに。





キャラメルバナナ テリーヌ

フレッシュなバナナに
キャラメルをからめて、
粉ゼラチンをバラバラ。
あとはギュッと押し固めるだけ。
熱々キャラメルがゼラチンを溶かして
バナナの間をつなぎます。
バナナとラム酒、ごま油の
赤道エリアのテロワールが
ボン・マリアージュします。

材料 バナナ7〜8本 熱湯大さじ3 グラニュー糖80g 压榨純正胡麻油小さじ½ ラム酒小さじ1 粉ゼラチン小さじ1 セサミラム[太香胡麻油1:ラム酒1]

- 1** バナナは皮をむいて筋を取りのぞき、両端を切り落とす。
- 2** ノンスティック加工のフライパンに熱湯大さじ1を入れてグラニュー糖をふり入れ、中火にかけてキャラメル色になるまで加熱する。火をとめ、残りの熱湯を3、4回に分けて加える（はねるので注意）。
- 3** 1のバナナを入れ、压榨純正を加え[a]、ラム酒も加えてキャラメルをからめる。
- 4** 型に3のバナナをすき間がないように押し込みながら1段詰める。長さはバナナを切って調整。
- 5** 粉ゼラチンをまんべんなくふる[b]。
- 6** 残りのバナナを同様にもう1段詰め込み[c]、フライパンに残っているキャラメルを回し入れる。
- 7** 型の大きさに合わせて切った厚紙などをラップで巻き、6の上部にのせる。800gほどの重石（タルトストーン、ペットボトル飲料、缶詰などを利用）をのせ[d]、そのまま冷ます。冷めたら重石ごと冷蔵庫に入れて4〜5時間冷やし固める。
- 8** 太香胡麻油とラム酒を合わせたセサミラムを好みでかける。



渡辺麻紀

料理教室「L'espace Makiette」主宰。フランス料理をベースに多ジャンルのレシピを紹介。「ELLE gourmet」やNHK「きょうの料理」などでも活躍中。Instagram@watanabemaki_makiette



Happy 35th anniversary!

🍵 おめでとう「午後の紅茶」35周年 🍵

貴婦人のようなアフタヌーンティーを
ティーテリーヌとともに



午後の紅茶は2021年に35周年を迎えました。日本初のペットボトル入り紅茶飲料として1986年にデビュー、甘さ控えめでリーフティーの本格紅茶の味わいを楽しめるのは画期的なことでした。

午後の紅茶のロゴには、美しく微笑む貴婦人のイラストが描かれていることをご存じですか？この女性は19世紀初頭にアフタヌーンティーの習慣をイギリスに広めた7代目ベッドフォード公爵夫人アンナ・マリアがモデル。午後の紅茶という商品名には「日本にも紅茶の本場イギリスのように、紅茶を楽しむ習慣を根づかせたい」と願う想いが込められています。

実は「ごま油の四季」も午後の紅茶と同じく1986年に創刊し、今年で35周年。同じ年数を歩んできたお祝いの気持ちを込めて、午後の紅茶 & ごま油でおいしく楽しめる渡辺麻紀さんのティーテリーヌのレシピをご紹介します。



ミルクティー、白黒2色のねり胡麻、
あんこのトリオがやさしく抱き合う
ひんやりセミフレッド
シャキシャキの軽い食感がクセになりそう

ミルクティーのセミフレッド

材料

7cm×18～20cm×高さ7cmパウンド型1台分
あんこ玉

白あん … 200g
 コクと香りのねりごま 白 … 10g
 純ねり胡麻 黒ソフトパウチ … 10g
 サワークリームかギリシャヨーグルト … 50g
 グラニュー糖 … 30g
 生クリーム … 200ml
 午後の紅茶 ミルクティー … 200ml

- ① 白あんを100gずつに分け、それぞれコクと香りのねりごま 白、純ねり胡麻 黒ソフトパウチを混ぜる。白、黒どちらも大きさをつけて13個ずつ丸める。大は直径1.5cm、小は直径1cmが目安。
- ② サワークリームとグラニュー糖をすり混ぜる。

- ③ 生クリームを8分立てにし、②に加えて混ぜ、午後の紅茶 ミルクティーも加えて混ぜる。
- ④ ③をアイスクリーマーにかける(または容器に入れて冷凍庫で冷やし固め、縁が固まってきたら手早くスプーンなどでかき混ぜて冷凍庫にもどす。これを4、5回くり返しながらならぬかに凍結させる)。
- ⑤ 型(底と側面に紙を敷く)に④の1/3量を入れ、①のあんこ玉をバランスよくおき、軽く押し込む。④の残りをすき間ができないよう軽く押しながら詰める。ラップをして冷凍庫で4～5時間冷やし固める。
- 口のなかでセミフレッドが溶けだし、あんこ玉ととろけるようにひとつになると、どこかなつかしさを感じるテイストに。あんこ玉の白黒2色のねり胡麻が奥深い味わいを生みだします。

クリアなストレートティーで、
フルーティなゼリーの
サヴァラン仕立て
レモンティーとごま油の香る
シロップをたっぷりかけて

サヴァラン風の ベリー紅茶ゼリー



材料

7cm×18～20cm×高さ7cmパウンド型1台分
 スポンジ生地(市販品でOK) … 適量
 午後の紅茶 ストレートティー … 300ml
 アガー … 10g
 グラニュー糖 … 大きじ1
 イチゴ(小) … 10個
 フランボワーズ … 15個
 ブルーベリー … 30個
 シロップ
 午後の紅茶 レモンティー … 100ml
 压榨純正胡麻油 … 小さじ1
 オレンジリキュール(またはキルシュ酒) … 好みで小さじ1～2

- ① スポンジ生地を厚さ5mmにスライスし、型の全面の大きさに合わせてカットする(側面4枚、底面、上面)。型(底と側面に紙を敷く)の底と側面にそれぞれ貼りつける。
- ② 小鍋に午後の紅茶 ストレートティーを入れて軽く沸かし、あらかじめよく混ぜたアガーとグラニュー糖を加える。火をとめ、透明になるまで泡立て器で混ぜる。
- ③ ②をボウルに移して氷水にあて、ゴムベラで静かに混ぜながら室温まで温度を下げてゆるく固める。ヘタを取ったイチゴ、フランボワーズ、ブルーベリーを加える。
- ④ 型に流し入れ、上面に①のスポンジ生地をかぶせる。ラップをして冷蔵庫で5～6時間冷やし固める。
- ⑤ シロップの材料を合わせる。
- ⑥ ④を型からだして紙をはがし、⑤の半量を全体に回しかけてスポンジ生地に吸わせる。残りのシロップは食べる時に好みに。
- ごま油と柑橘類は相性抜群です。シロップからレモンのさわやかな香りをごま油の香ばしいフレーバーが上品にたぐやります。



午後の紅茶は地球にも、人にもやさしい

免疫ケアを意識した新商品から、日本国内・海外に向けた支援プロジェクトまで

午後の紅茶は定番のストレートティー、ミルクティー、レモンティーのほか、微糖タイプや無糖タイプ、秋冬向けのホット用など多彩な顔ぶれ。さらに2021年10月にはプラズマ乳酸菌入りのミルクティープラスも新登場。ますますおいしさも、ラインナップも進化しています。

紅茶を通じた社会貢献にも取り組み、茶葉の生産地スリランカの紅茶農園が持続可能な農園認証を取得するための支援や、学校への図書寄贈がその一例。日本国内では「午後ティーHAPPINESSプロジェクト」を始動し、売り上げから復興支援に寄付をするなど継続的な活動を続けています。



Innovative ODEN

おでんのイノベーション

おでんとフレンチが融合したら!? そんな遊び心あるレストラン「平ちゃん」が人気です。おでん種がおいしく変身するレシピをお届けします。

東京・日本橋室町にある人気フレンチレストラン「ラベ」が、2021年6月に姉妹店としておでん屋「平ちゃん」を開店して注目を浴びています。もともとオーナーの松本一平シェフの実家はおでん屋さん。ラベで新年限定で常連客におでんコースを提供したところ、噂が噂を呼び大人気になり、ついにお店を構えるようになりました。

「おでんって、懐が深い料理なのに、和食のなかでも天ぷらや寿司よりワンランク下の印象がありますよね。このイメージを変えたいんです」

と松本さん。ラベでスーシェフを務めていた根内大和さんが平ちゃんをまかされ、「イノベーションおでん」が生まれました。

「フレンチでもおでんでも僕たちの基本的な考え方は同じ。生産者さんの想いを受け取り、素材の持ち味をきちんと伝えます。そのために和食とフレンチの技法が生きています」



おでん春巻き

おでんになかった「食感」の発想が斬新

材料：5本分

豚ロース肉 … 150g

液体塩麴 … 10g

おでんの大根 … 2切れくらい

春巻の皮 … 5枚

揚げ油 … 適量

(太白胡麻油3：太香胡麻油1の割合)

辛子 … 適量

① 豚肉は液体塩麴に1日漬ける。

② ①、おでんの大根をそれぞれ2.5cm角に切る。

③ 春巻の皮の中央に②の豚肉、大根各2切れを一列に交互に並べて巻き、水溶き片栗粉(分量外)でとめる。

④ 揚げ油を180℃に熱し、③を1分30秒揚げ、網に取りだして5分やすませる。もう一度1分30秒揚げて5分やすませ、3回目はキツネ色に揚げる。

⑤ 辛子を添えて供する。



平ちゃんの根内大和シェフ(左)と、オーナーでありレストラン「ラベ」の松本一平シェフ。二人の柔軟な発想からイノベティブおでんが誕生。



平ちゃん
東京都中央区日本橋室町1-12-10 J1ビルB1F ☎
050-3623-1723 🕒11:30~14:30、18:00~22:30
(20:00L.O.) 🌳木 <https://heichan.jp/> ラン
チコース4950円、ディナーコース9900円

季節が変われば素材も変わり、素材が変われば生産者も料理法もさまざま。だから平ちゃんのおでん種には四季があり、一品ごとにストーリーがあります。

もうひとつ同店が大事にしているのがサステナブルな取り組み。COCC認証を取得し、魚介類はMSCやASCの認証水産物(↓P23)を取り入れ、未利用で廃棄される食材も積極的に活用しています。

ご紹介するのは、平ちゃんの看板商品やおでん種の家庭向けアレンジレシピ。だしを含んだおでん種は、翌日のリユースもおすすすめです！



帆立のクネル

油脂分たっぷり、ふわふわ、しっとり
フレンチのテクでつくる帆立のつみれ

材料：約18個分

帆立貝柱 … 200g 卵白 … 25g

片栗粉 … 4g 太白胡麻油 … 70g

塩 … 2g

おでんだし(→下記) … 適量

木の芽 … 適量

* 帆立貝柱はMSC認証品を使用

- 帆立貝柱をフードプロセッサー(容器は冷蔵庫でよく冷やしておく)でなめらかにし、卵白、片栗粉も少しずつ加えてよく練り混ぜる。
- ①に太白胡麻油を加えてさらに回し、塩も加える。
- ②を氷にあてたボウルに移し、混ぜながらよく冷やして締める。
- スプーンでクネル形(フットボール形)にとり、静かに沸いたお湯に落として下ゆでする。
- おでんだしに④を入れて温める。木の芽をあしらって供する。



煮詰めた
昆布だしが
ベース

* だしをとった昆布と鰹節は、ひたひたの水で沸かして追いガツオをし、静かに煮立せてから漉し、二番だしにする。料理やみそ汁などに。

材料：約3.5ℓ分

水 … 4ℓ

だし昆布 … 50g (約20cm×25cm)

厚削り、薄削りの鰹節 … 各25g

「白醤油 … 160g

A 酒 … 120g

「みりん … 60g

① 水に昆布を一晚浸ける。

② ①を弱火にかけ、煮立たせ湯気が立つ程度の火加減で30分煮る。

③ 昆布を取りだして火をとめ、鰹節を加えて10分おく。

④ キッチンペーパーで漉す。約3ℓのだしとれる。

⑤ ④にAの調味料を加えてひと煮立ちさせ、おでんの種を入れて温める程度に10分ほど煮る。



平ちゃん流
おでんだしの
とり方

がんもどき

たっぷりのきんぴらごぼうを包みこむふわ豆腐

材料：約20個分

絹ごし豆腐 … 350g
山芋 … 40g
A 片栗粉 … 30g
卵 … 1個
ゴボウ … ½本
ニンジン … ½本
B 太香胡麻油 … 適量
淡口醤油 … 10g
酒 … 10g
みりん … 10g

揚げ油 … 適量

(太白胡麻油3：太香胡麻油1の割合)

おでんだし(→P22) … 適量

ショウガのすりおろし … 適量

- 1 豆腐は250gになるまで水切りする。
- 2 Bのゴボウとニンジンをせん切りにし、太香胡麻油を熱して炒め、まだ火が通りきらないうちに淡口醤油、酒、みりんを加えて火をとめる。
- 3 Aの材料をフードプロセッサーにかけてなめらかにする。
- 4 ③に②を加えて混ぜる。柔らかいので、冷蔵庫にしばらく入れて締めてから25gずつに分けて丸める。
- 5 揚げ油を180℃に熱し、④を揚げる。
- 6 おでんだしに⑤のがんもどきを入れて軽く温める。ショウガのすりおろしを添えて供する。



食欲そそる
ごま油の香りが
ふわ～



つくねのごま油で
おでんだしが味変

鶏つくね

つくねに練り込んだごま油がおでんだしにじわじわ染みだす

材料：約20個分

鶏ひき肉 … 250g
鶏軟骨 … 75g
卵 … 1個
長ネギ(みじん切り) … 50g
A ショウガ(みじん切り) … 14g
片栗粉 … 15g
醤油 … 5g
压榨純正胡麻油 … 6g
塩 … 適量

おでんだし(→P22) … 適量

柚子こしょう … 適量

- 1 鶏軟骨はフードプロセッサーでミンチ状にする。
- 2 Aの材料をよく練り合わせる。
- 3 25gずつに分けて丸め、お湯で下ゆりする。
- 4 おでんだしに③を入れて軽く温める。柚子こしょうを添えて供する。

サステナブルな MSC、ASC 認証の 魚介類

世界の多くの国で、水産資源を守るサステナブルなシーフードとして認められているのがMSCとASCの認証水産物。日本でも大手スーパーなどで導入が進み、毎日の食生活でも手に入れやすくなっています。これから先長い将来もずっとおいしい魚を食べつつつけられるように、下の2つのラベルを目印にお買い物。



持続可能な
漁業で獲られた
水産物



責任ある
養殖により
生産された水産物

鯛茶漬け

平ちゃんの締めのお定食
自慢のおでんだしを注いでいただきます

材料：1人分

真鯛 60g
ごまだれ(→下記) … 30g
ミョウガ … 適量
大葉 … 適量
ごはん … 適量
おでんだし(→P22) … 適量
*真鯛はASC認証品を使用

- 1 真鯛を薄く切り、ごまだれと合わせる。盛りつけて、せん切りにしたミョウガと大葉を添える。
- 2 ごはん、熱々にしたおでんだしとともに供する。

ごまだれ

材料：約100g分 コクと香りのねりごま 白40g 醤油25g 煮切り酒15g みりん7g 水飴5g おでんだし(→P22)5g いら胡麻白5g ①材料すべてを混ぜ合わせる。



おでんだしと
ねり胡麻の香り



おでんは サステナブル

翌日には
こんな
楽しみ方



食後にすべてのお客に手渡しするこの包みは、おでんだしをひいた鯉節や昆布でつくった自家製のふりかけ。素材を最後の最後までいただく。

ポテトサラダ

おでんだしを含んだじゃがいもだから、うまくないわけがない！

材料：4人分
 玉ネギ … ¼個
 白ワインビネガー … 適量
 おでんのジャガイモ … 中2個(320g)
 アンチョビマヨネーズ(→下記) … 40g
 塩 … 適量
 おでんだしの味玉(→下記) … 1個/1人分

- ① 玉ネギはスライスして塩もみし、水で洗い流す。ひたひたの白ワインビネガーに漬ける。
- ② おでんのジャガイモをフォークでつぶし、①、アンチョビマヨネーズと合わせ、塩で味を調える。
- ③ おでんだしの味玉をのせる。

アンチョビマヨネーズ

材料：約270g分 A[太白胡麻油200g アンチョビ15g 玉ネギ(スライスして火を入れておく)15g ニンニク(みじん切り)少々] B[卵黄20g ディジョンマスタード15g] 白ワインビネガー、塩各少々
 ① Aをミキサーでなめらかにし、裏漉しする。② ボウルにBを入れて泡立て器でよく混ぜ、①を少しずつ加えて乳化させ、白ワインビネガー、塩で味を調える。

おでんだしの味玉

材料：4個分 卵4個 おでんだし(→P22) 適量 ① 小鍋に水と酢、塩各少々(分量外)を入れて沸かし、冷蔵庫から出した冷たい卵を6分30秒ゆでる。氷水にとって冷まし、カラをむく。② 容器に①を入れて温めたおでんだしを漬かるまで注ぎ、常温まで冷ます。



おでんコロッケ

おでんのじゃがいも活用レシピその2

材料：4個分
 おでんの牛スジ … 100g
 おでんのコンニャク … 50g
 おでんのジャガイモ … 大2個(400g)
 塩 … 適量
 揚げ油 … 適量
 (太白胡麻油3：太香胡麻油1の割合)
 薄力粉 … 適量 卵 … 1個
 パン粉 … 適量 辛子 … 適量

- ① おでんの牛スジとコンニャクを1cm角に切る。
- ② おでんのジャガイモをフォークでつぶす(冷めていれば電子レンジなどで温めてから)。
- ③ ①と②を混ぜ、塩を加える。
- ④ 4等分し、小判形にする。
- ⑤ 揚げ油を180℃に熱し、④に薄力粉、溶いた卵、パン粉の順に衣をつけて揚げる。
- ⑥ 辛子を添えて供する。



おでんだしのにゅうめん

具の味が染みてだしにごま油が美味

材料：1人分
 そうめん … 1束
 おでんの残りのだし … 約300ml
 ミョウガ、万能ネギ … 各適量
 太香胡麻油 … 適量

- ① おでんの残りのだしを漉す。
- ② そうめんを硬めにゆで、水にとって洗う。
- ③ ①を火にかけ、②を入れて温める。
- ④ 盛りつけて、せん切りにしたミョウガ、斜め薄切りにした万能ネギを添え、太香胡麻油を好みでかける。

ぶりしゃぶ

昆布がきいた
おでんだしは
鍋にも活用度大

材料：
 ブリ、春菊 … 各適量
 おでんだし(→P22) … 適量
 万能ネギ、ボン酢 … 各適量
 かけ旨ごま油 ワイルド … 適量
 いり胡麻 白 … 適宜

- ① ブリは厚さ5mmくらいに薄く切る。春菊は食べやすい長さに切る。
- ② おでんだしを鍋に入れ、沸かさず湯気が上がるくらいの火加減にする。①のブリをししゃぶにし、春菊も軽く火を通す。
- ③ 斜め薄切りにした万能ネギを添え、ボン酢とかけ旨ごま油 ワイルドで食べる。好みでいり胡麻 白をふる。
- 締めはごはんを入れておじやに。



天ぷら銀座おのぞら 東銀座店

東京・東銀座

石井宏道



「銀座の天ぷらを見て食べて、味わってくつろいでください」

歌舞伎座の向いから少し入ったところにある「天ぷら銀座おのぞら東銀座店」。銀座界隈の喧騒からは少し離れた立地で、落ちついて天ぷらを楽しめると好評だ。

揚げ場を預かるのは、石井宏道料理長。旧日航ホテル東京(現ヒルトン東京お台場)の日本料理で7年、天ぷらカウンターで7年間修業を積み、34歳で姉妹店の「並木通り店」の料理長に就任し、2019年に東銀座店が新たに開業するとともにこちらに移り今に至る。幼少の頃から実家の目と鼻の先に親戚が営む天ぷら店があり、天ぷらは身近な存在。高校生の頃から店でアルバイトをし、迷うことなく天ぷらで身を立てることにしたという。「カウンターで食べる天ぷらは五感

で味わう料理で、おいしくて楽しい。でも寿司の勢いに押されている感じがして、ちよつと悔しいんです。天ぷらをもっと知っていたできるようにますます頑張りたいです」

同店はハレの日にそぐわしい雰囲気や演出、ホスピタリティを大切にしている。天ぷらのカウンターはいわばオープンキッチンであり、シエフズテーブルのようなもの。きらめくばかりに美しい銅の揚げ鍋、特注の備前焼の台付きの天ぷら皿、ゆつたりと腰を落ち着けることができる肘掛けの椅子：などなど、店内の空間のあらゆるものに細かい心配りがなされている。活けの状態でお客に見せてから目の前で穴子をさばくなど、エンターテインメ

イント性も高い。

「揚げ油は太白胡麻油だけで、軽く揚げます。太白胡麻油で揚げる衣はごまのうまみを含んで、ほんのりと甘くなり、それが素材の繊細な味を引き立てます。これ以外考えられないですね」

と石井さんはいう。天ぷらは正統派のものから、一品料理仕立てにするものまで多彩。日本料理の修業経験を発揮し、海老やキスを昆布締めにして揚げたり、天つゆや塩以外の味で食べさせたりと、工夫を凝らす。コースで食べても飽きず、食べるほどにお酒が進むようなバリエーションも人気がある理由のひとつだ。また食べたい、また来たい、そう思わせる魅力が同店にはあふれている。

天ぷら銀座おのぞら 東銀座店

東京都中央区銀座5-14-14 サンリット銀座ビルⅢ4F ☎03-6278-8196
営業時間／平日11:30～15:00(最終入店13:00)、18:00～22:00(最終入店20:00)、
土日祝の昼は11:30～13:00(前半)、13:30～15:30(後半) 無休
東京メトロ日比谷線、都営浅草線東銀座駅徒歩1分 <https://onodera-group.com/>
ランチ5500円～、ディナーは料理長おまかせコース2万2000円～。

1 海老は2本供する。まず1本目はお客の目の前で活けの殻をむいてすぐに揚げる。プリプリの歯ごたえ。2 姫小鯛はさばきたてを皮目から油に入れ、ぐっと反り返らせる。身はほろほろと軽い。3 たら白子は昆布だしで炊き、味を含めたものを揚げる。すだちをたっぷり絞って。4 時間をかけてジューシーに揚げたかぶの天ぷらには、自家製のからすみ塩を添える。豊富にそろえるアルコールから、シャンパンをセレクトしたい。5 冬が旬のせいこ蟹は一杯分の身と外子を殻に詰めて揚げ、内子のソースをかけて供する。スプーンですくい取って食べる贅沢な一品。6・7 海老の2本目はコースの後半に登場。はじめに提供した1本目と同時に殻をむいて昆布のをせ、軽く昆布締めにしたものを揚げる。ほんのりと昆布のうまみがのり、身質はねっとりに変化。昆布も素揚げでバリバリにし、極上の酒の肴に。8 野菜はカウンターへのた箱に色美しくディスプレイ(写真は10月初旬のもの)。9 揚げ油は太白胡麻油を100%で使用。衣が白く美しく、軽い歯ごたえに揚がり、ほんのりと甘みがのる。10・11 カウンター13席。カウンターの途中に間仕切りを立てると、揚げ場つきの5席分の半個室ができる。この個室も人気がある。12 2019年に開店。銀座、そして海外にも和食のさまざまな業態を展開する銀座おのぞからグループが母体。「銀座から世界へ」のスローガンとともに、和食の魅力を発信している。天ぷらは並木通りに姉妹店「天ぷら銀座おのぞから並木通り店」がある。



1



4



2



5



3



6



7



8



9



10



11



12

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 20

食欲をもりもりかき立てる肉レシピ。ごま油やねり胡麻の香味でおいしくそそる、牛・豚・鶏肉の4品をご紹介します。「午後の紅茶」の35周年をお祝いで、笠原さんのスペシャル「午後の紅茶豚」も登場です!

土鍋ステーキごはん

材料:4人分 米3合 ゴボウ100g A[水520ml 酒50ml 淡口醤油大さじ2 だし昆布5g] 春菊1/2束 B[卵黄1個分 太香胡麻油大さじ1 醤油小さじ2 いら胡麻 白大さじ1] ステーキ用牛肉(ロース、サーロインなど)2枚 塩少々 太白胡麻油大さじ1 C[酒、醤油、みりん各大さじ1] 黒コショウ少々 バター 20g

- ① 米をとぎ、30分浸水させてザルにあげる。
- ② ゴボウはさがぎにし、水でさっと洗う。
- ③ 土鍋に①、②、Aを入れ、フタをして強火にかける。沸いたら中火にして5分、弱火にして15分炊いて火をとめ、5分蒸らす。
- ④ 春菊は塩(分量外)を入れたお湯でさっとゆがき、水にとる。しっかり水気を絞り、長さ1cmに切る。Bで和える。
- ⑤ 牛肉に塩をふり、フライパンに太白胡麻油を熱して好みの加減に焼き、仕上げにCを入れて煮からめる。ひと口大に切る。
- ⑥ ③が炊けたら、⑤のステーキと④の春菊をのせ、黒コショウをふる。食べる直前にバターをのせる。



牛、豚、鶏のミックスハンバーグ

材料:2人分 玉ネギ1/2個 太白胡麻油大さじ2 塩少々 牛ひき肉150g 豚ひき肉100g 鶏ひき肉50g 鶏レバー 50g A[溶き卵1/2個分 ケチャップ大さじ1 1/2 生パン粉大さじ1 コクと香りのねりごま 白、牛乳各大さじ1 塩小さじ1/2 コショウ小さじ1/2] サヤインゲン4本 酒大さじ2 B[赤ワイン150ml みりん大さじ2 醤油大さじ1] マッシュポテト[ジャガイモ(男爵)2個 太白胡麻油大さじ2 牛乳100ml 塩少々]

- ① マッシュポテトをつくる。ジャガイモは皮をむいて一口大に切り、水から柔らかくゆでる。お湯を切り、木ベラでつぶしながら、太白胡麻油、牛乳、塩を混ぜる。
- ② 玉ネギはみじん切りにして太白胡麻油大さじ1と炒め、塩をふり、しんなりして色づくまで炒める。冷ましておく。
- ③ 鶏レバーは掃除し、粗みじん切りにする。
- ④ ボウルに牛、豚、鶏ひき肉と②、③、Aを入れ、粘りがでるまでよく練り混ぜる。
- ⑤ 2等分して丸め、少し押しして平らにする。
- ⑥ フライパンに太白胡麻油大さじ1を入れ、⑤を中火で焼く。途中、両端を切り落としたサヤインゲンも入れて焼く。
- ⑦ ハンバーグの両面に焼き色がついたら、インゲンを取りだし、酒をふり、フタをして弱火で7~8分蒸し焼きにする。
- ⑧ Bを加え、とろっとするまで煮詰める。
- ⑨ 皿にマッシュポテト、ハンバーグ、インゲンを盛りつけ、ソースをかける。

鶏レバーとねり胡麻で
うまみ増し





午後の紅茶35周年おめでとう!

午後の紅茶豚



材料: 4人分 豚肩ロース肉(ブロック) 400~500g 午後の紅茶 ストレートティー1~1.5ℓ A[豚肉の煮汁、醤油、酢、みりん各100ml 砂糖大さじ2] 半熟ゆで卵4個 B[粒マスタード大さじ2 太香胡麻油小さじ1] クレソン1束

① 豚肉の形を整えてタコ糸でしばる。② 鍋に①と午後の紅茶 ストレートティーを入れて中火にかけ、沸いたらアクをしっかり取る。弱火にして45分煮る。③ Aを合わせて火にかけ、ひと煮立ちさせる。④ ③が熱いうちに②の豚肉を漬けて冷ます。⑤ ビニール袋に④を漬け汁ごと入れ、殻をむいた半熟ゆで卵も入れる。空気を抜いて口をしぼり、冷蔵庫で1日おく。⑥ Bを混ぜる。⑦ 豚肉とゆで卵を食べやすく切り、クレソンと⑥を添える。⑧ 豚肉を午後の紅茶 ストレートティーで煮たあと、煮汁を利用して漬けこむのが、ワンランクアップのおいしさのポイント。漬け汁のお酢の酸味がさわやかで、食欲が増します。



● 相性がいい粒マスタードと太香胡麻油の合わせダレが美味。

やみつきの一言 ②

肉はパワフル、食欲をそそる ごま油の香りも負けない

ピリ辛手羽焼き

材料: 6本分 鶏手羽先6本 A[醤油、みりん各大さじ1½ 純正ごまラー油小さじ1 ニンニクのすりおろし小さじ½] 太白胡麻油大さじ1 レモン適量

① 手羽先は関節部分から先を切り落とし、骨2本を抜く。② ①をAでもみ込んで15分おく。③ フライパンに太白胡麻油を入れて火にかけ、②の汁気を切って焦がさないように中火で両面を焼く。④ 盛りつけ、レモンを添える。● 切り落とした先の部分で鶏スープが出来ます。6本分に対して水300ml、だし昆布少量、酒大さじ1、塩ひとつまみが目安。煮立ったら弱火にしてアクをとり、15分ほど煮ます。

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 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
☎052-753-7677

賛否両論 金沢
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店を構える賛否両論。蟹が解禁になる冬はぜひ金沢店へ! 寒ブリや甘海老など冬の旬の味が豊富です。



ビールに合う、冷めても美味

THANK YOU!

「まるっと、本物。マルホン ご愛顧感謝キャンペーン」実施中!

マルホン胡麻油は日頃のご愛顧に感謝して、「まるっと、本物。マルホン ご愛顧感謝キャンペーン」を実施中。抽選で1000名様に2000円分の向井理さんオリジナルQUOカードが当たります。対象商品をご購入の上、WEBまたはハガキでぜひご応募ください。

応募要項

■ 対象商品

太白胡麻油	150g
太香胡麻油	200g
压榨純正胡麻油	300g
压榨純正胡麻油 濃口	450g

かけ旨ごま油 (マイルド、ワイルド/濃口、一番搾り)



■ 応募方法

WEBでご応募の場合：対象商品のご購入レシートを撮影し、キャンペーンサイトの応募フォームに従ってご応募ください。

ハガキでご応募の場合：対象商品のご購入レシートを郵便ハガキに貼り、郵便番号、住所、電話番号、氏名(フリガナ)、年齢、性別を明記の上、下記までお送りください。

〒132-8691

日本郵便株式会社 江戸川郵便局 私書箱23号

「まるっと、本物。マルホン ご愛顧感謝キャンペーン」事務局

※ECサイトから購入の場合は、納品書でもご応募いただけます

■ 応募締切

2022年1月31日(月)

WEB応募：23時59分まで

ハガキ応募：当日消印有効

■ キャンペーン特設サイト

<https://gomaabura.jp/aw2021cp/>

■ キャンペーンに関するお問い合わせ

キャンペーン事務局 ☎0120-701-235

キャンペーン
特設サイトへ



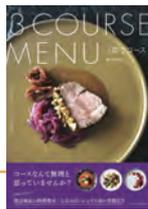
抽選で1,000名様に オリジナルQUOカード 2,000円分 が当たる!



NEW BOOKS

ごま油を使った魅力的なレシピをどうぞ

「ごま油の四季」でもおなじみの人気料理研究家おふたりの新刊をご紹介します。今号のP15～20でテリユのレシピをおしえてくれた渡辺麻紀さんはシリーズで刊行中の主婦の友社から今年は「アペロとツタミ」「3皿でコース」の2冊を発売。どちらも簡単なのにセンスあふれるレシピが満載で、ごま油やねり胡麻も登場します。もう一冊、吉川文字さんの「材料5つでお店みたいなお菓子」(KADOKAWA)は、思い立ったらすぐにつくれ、本格的な味わいになるお菓子のレシピ集。太白胡麻油を使ったシフォンやクッキーのほか、スフレパンケーキや黒ごまケーキも掲載されています。



「お酒とフォークがとまらないアペロとツタミ」「3皿でコース」
渡辺麻紀 (主婦の友社)



「材料5つでお店みたいなお菓子」
吉川文字 (KADOKAWA)

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
☎0120-77-1150 (平日9:00～12:00、13:00～17:00)



思わずパクパクほおぱりたくなるような
スイーツにたくさん出会いました。
なつかしくて心癒されるおいしさ。
その裏には、パティシエや職人さんの情熱があふれています。
そして、この想いととも、
素材や技術も時代の流れに合わせて
人知れずどんどん進化しています。
ショートケーキも、シュークリームも、
もっと、もっとおいしく。
進化とともに、さらに心なごませてくれる
愛情たっぷりのスイーツが生まれます。

