

ごま油の四季



秋の号

145

2022 Autumn

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

Smart Kitchen

パナソニック
エバートロン
焼肉きんぐ
ツヴィリング
三谷バルブ
NTTデータ経営研究所
相模屋

特集◎どんどん進化中

フードテックと
おいしい、やさしい未来

FOOD TECH

Water Molecule

連載◎

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 天ぷら料理さくら

Food Robot

フロリレージュ

銀座 やまの辺 江戸中華

天富良 いわ井

日本橋ゆかり

ラボンヌターブル

Neuroscience

まるっと、本物。マルホン



圧搾純正胡麻油濃口

【風味・香り】●●●

「ごまをしっかりと深煎りしてから
搾った、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。」

圧搾純正胡麻油

【風味・香り】●●●

「しっかり香る、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。」

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。」

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
WEB版



バックナバー
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



【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】大阪府中央区南本町4-5-20 住宅金融支援機構・矢野ビル9F ☎06-6243-3305



特集 ◎ フードテックとおいしい、やさしい未来

キッチン は どんどん進化する

調理の概念が変わる
テクノロジー

ビストロのFOOD TECH

- 独自技術の「ヒートグリル皿」が高温に発熱
- 「高精細・64眼スピードセンサー」搭載
- 「ワンボウル調理」のメニューが充実
- IoT対応、アプリ「Kitchen Pocket」と連携

ハイパフォーマンス&マルチなレシピ展開 「ビストロ」はキッチンの相棒です



パナソニック(株)
国内マーケティング部
電子レンジ商品課 主務
川上麻衣さん

アプリとの連動にも興味をひかれます
川上 パナソニックのオープンレンジ、
冷蔵庫、炊飯器と連携したアプリ「キッ
チンポケット」は、キッチン家電とお客

まで調理ロボット!?
川上 お使いいただくと、本当にそう感
じていただけるかもしれません。材料を
入れてスタートすれば、あとは自動セン
サーなどでビストロにまかせっきり、ほ
つたらかしでいいので、まるでキッチン
に料理を手伝ってくれるパートナーが一
人増えたみたい。「調理の概念」が変わ
ると思います。まかせっきりの時間は、
料理をもう一品つくったり、家事をした
り、ご自分の時間を楽しんだり。アフタ
ーコロナで生活様式も多様化している
なか、ビストロは頼れる存在です。

ビストロの特徴は何ですか？
川上 調理の機能としては焼く、煮る、
蒸す、揚げることができ、これ1台あれ
ばほぼオールマイティ。温めや解凍の利
用が多かった電子レンジから、調理マシ
ンに進化したレンジのようなものです。

スチームオープンレンジ「ビストロ」が発
売されてから16年。既存の電子レンジを
超えた多彩な機能は、私たちが日々の生
活で体験できるフードテックそのもので
す。8月下旬発売の最新機種との搭載機能
や、その進化について聞きました。

＊IoT: Internet on Things®。
インターネットに家電などを接
続する技術のこと。

IoTで料理が楽しく、楽に
なり、お客様の笑顔が増え
るように。それが家電メー
カーとしてビストロの開発
にかける想いです。

キッチン家電は驚くほど進化してい
るんですね。
川上 以前は家電製品は購入したとき
が商品機能のピークでしたが、今はご購
入後もIoTで商品機能を日々アップデ
イトしていただけます。購入時の喜びが
もっと大きくなるのです。

ビストロにレシピが保存されているので、
つくるときの液晶モニターの操作が簡
単。ほかにもIoT対応機能として、テ
レビやロボット掃除機などスピーカー
搭載の家電と連携させると、「オープン
の加熱が完了しました」などの音声通知
もできます。

川上 はい、そうです。ビストロは*IoT
対応です。たとえば、アプリでつく
りたいメニューをみついたら、そのレシ
ピを外出先でスマホ上でみながら買い物
をし、そのレシピはビストロに飛ばす(保
存する)ことができます。帰宅後は、ビ
ストロにレシピが保存されているので、
つくるときの液晶モニターの操作が簡
単。ほかにもIoT対応機能として、テ
レビやロボット掃除機などスピーカー
搭載の家電と連携させると、「オープン
の加熱が完了しました」などの音声通知
もできます。

アプリとキッチンにあるビストロが
インターネットでつながる、とい
うことですよね？

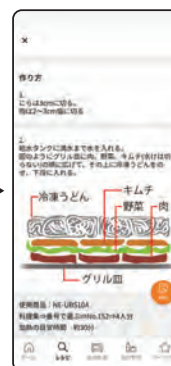
様をつなぐためのアプリとして20
19年からスタートしています。300
品以上のレシピ検索などコンテンツも
多彩です。



スチームオープンレンジ「ビストロ」 NE-UBS10A
16年間愛されつづける同シリーズから、2022年8月下旬に発売となる新機種。「ヒ
ートグリル皿調理」「ワンボウル調理」が2大特徴。ブラック、ホワイトの2色展開。

アプリ「Kitchen Pocket」と連動！

Kitchen Pocketはパナソニックのキッチン家電
「ビストロ」「冷蔵庫」「炊飯器」などに連動。毎日
更新される豊富なレシピを閲覧でき、通勤途中な
どにスマホでみながらレシピを選び、そのまま材
料表を買い物リストとして活用
できるほか、お気に入りのレシ
ピはWi-Fi経由で「ビストロ」
に保存することもできる。



ビストロを体感！

アプリで「オープンレンジ ごま油」
でレシピ検索。おすすめ順と新着
順で表示。

レシピを閲覧し、材料やつくり方をチェックできる。たとえば
「豚キムチ焼きうどん」をみると、こんな感じ。スマホでみやす
いサイズ感や文字量で使いやすい抜群。

圧搾純正胡麻油 濃口で



麻婆なす

「ワンボウルメニュー」で材料すべてを加熱し、
熱々を混ぜるだけで完成

耐熱ガラスボウル（直径25cmサイズを使用）に複数の材料や調味料を入れて、あとはビストロにおまかせ調理。加熱後に全体を混ぜると、余熱とともに合わせダレがナスに染みこみ、おいしそうな麻婆なすのできあがり！ ナスの火の通り加減はジューシーで完璧。フライパンを使わなくても、メインの一品ができるので大助かりです。「ワンボウルメニュー」は、他にもフレンチやエスニック、煮物、パスタなどレシピが満載。

cook!

耐熱ガラスボウルに
ひき肉を入れて
片栗粉をまぶす

カットしたナスをのせる

小さく切ったニラ+調味料の
合わせダレを回しかける

ラップをふんわりとかけて
庫内に置く

スタート

調理時間：15分目安（4人分）

加熱後すぐに
ボウルの底にたまった
とろみが均一になるように
全体を混ぜる



「スタート」ボタンを押す



センサーが自動判定し、しばらく
くると調理時間が表示される



加熱後すぐに取りだし、ボウルの
なかを混ぜて調理完了！

Let's cook



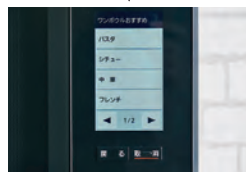
「ワンボウル調理」を体験！耐熱
ボウルに材料を順に入れる



ラップをふんわりとかけ、ビストロ
の庫内に入れる



液晶モニターで「料理集」→「ワ
ンボウルおすすめ」をセレクト



「中華」をセレクト



「麻婆なす」をセレクト



「決定」。液晶モニターはカラー
の料理写真がでてわかりやすい

「ビストロ」のテクノロジーが 料理を楽しむする！

ビストロの300品以上ある豊富なレシピから
ごま油を使ったメニューをつくってみました。

※「ビストロ」付属のレシピブックから、「ごま油の四季」編集部が
セレクトして調理しました。

レタスの
中華風サラダ



太香胡麻油で

「やみつき野菜」メニューが便利！

「ワンボウルメニュー」には、野菜をたっぷり食べたいくなる「やみつき野菜」メニューが充実。野菜の分量をセンサーが自動的に判定し、加熱温度と時間を液晶パネルでおしえてくれます。火通りの早い葉物野菜から根菜までOK。野菜のおかずのレパートリーが広がります。



cook!

耐熱ガラスボウルにカットしたレタスを入れる

ラップをふんわりとかけて庫内に置く

スタート

調理時間：5分目安（4人分）

加熱後すぐに水気を切り、カニカマボコと
ごま油などの調味料を加えて和える



圧搾純正胡麻油で

豚キムチ焼きうどん

冷凍うどんも解凍せずに 「ヒートグリル皿」にそのままのせればOK

パナソニックの特許技術「ヒートグリル皿」が高温に発熱し、同時にスチーム調理の効果を発揮。ヒートグリル皿の一番下に並べた豚肉はこんがりと焼け、野菜はそれぞれ最適な火加減で加熱され、冷凍うどんも同時に解凍。フライパンで4人分の焼きうどんをつくるのはけっこうな力仕事ですが、ビストロならまかせっぱなし。同じ機能で焼きそばや冷凍ギョウザも調理できます。



裏面

ここが
テクノロジー！



「ヒートグリル皿」は底部の裏側が特殊な構造。この部分に下からのマイクロ波を吸収することにより、230℃まで発熱する仕組み。



cook!

給水タンクに水を入れる



「ヒートグリル皿」全体にカットした豚肉、モヤシ、ニラ、キムチを順にのせ、一番上に冷凍うどんをのせる



下段に入れる

スタート

調理時間：

30分目安（4人分）



加熱後すぐに、ごま油、塩、コショウを加えて全体を混ぜる

きのこのナムル



圧搾純正胡麻油で

「ワンボウルメニュー」でもう1品

ごま油を使う料理の代表ナムルも、簡単調理。モヤシや小松菜、ブロッコリーなどいろいろな野菜でアレンジ可。



「ヒートグリル皿」でフライ系の揚げ物もできる

揚げる調理のかわりに、パン粉にあらかじめ油を混ぜ、それを衣としてつけて調理します。上からは高火力のヒーターで焼き、下からはヒートグリル皿が高温に発熱して焼けるので、裏返さなくても両面カリカリ、こんがり仕上がります。

cook!

パン粉と油を混ぜる



豚肉に小麦粉、卵、パン粉の順に2回衣づけする



「ヒートグリル皿」に並べ、上段に入れる

スタート

調理時間：15分目安（4人分）



衣の油に太香胡麻油を使用しました

進化版
揚げ物！

とんかつ



水分子コントロールの フードイノベーション

揚げ物の概念が変わるといわれる、エバートロン社の調理ツール「ドクターフライ」。揚げ調理のコアなテクノロジー＝水分子のコントロール、というユニークな発想です。その仕組みやメリットを学びながら、プロの天ぷらを揚げる検証をルポします。

Water Molecule

油ではなく、
水分子をコントロール
して揚げる!?

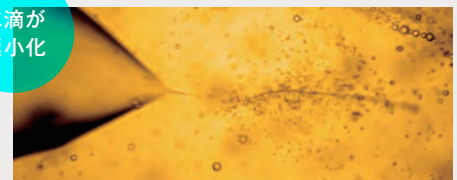
新発想の揚げ調理機「ドクターフライ」が市場にでてから8年。現在、日本全国7000店以上の飲食店などに導入されています。何が新発想なのか？それは揚げの素材に含まれる水分子をコントロールし、揚げ物をおいしくする点だといえます。その仕組みをみていきましょう。

揚げ物をするとき、仮に180℃の揚げ油に食材を入れるとします。水は100℃で沸騰するので、食材に含まれる水分は油に入れた瞬間に沸騰状態になり、自由水と結合水に分裂します（※自由水は自由に動きまわる不安定な水分。結合水は食材中のタンパク質と結合した安定している水分）。

不安定な自由水は瞬時に膨張し、食材や衣の表面を押し破るよう外にでようとします。これが揚げ物のはじめの段階のジャージャーという強い音がでている状態です。

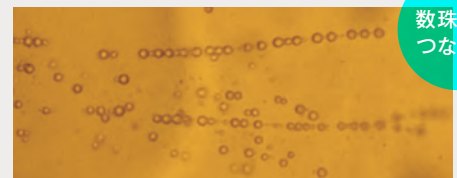
「水分子」の2つの現象

水滴が
極小化



〈現象1〉電波振動により界面張力が低下し、元の水滴（写真左）1滴から、1億8000万個の極小化した水滴が噴出する。

数珠状に
つながる



〈現象2〉さらに数珠状に長く連なる構造に変化。

株式会社エバートロン、国立研究開発法人・産業技術総合研究所・東海大学などによる共同研究の学会発表。Journal of Oleo science
doi:10.5650/jos.ess.16182 J.Oleo Sci.66,(3) 235-249 (2017)

Dr.Fry-2s。電波の発生装置（写真中央）と、それにケーブルでつながる2枚の電極パネル、ACアダプター電源のシンプルなユニットで、P6上のように使用する。1枚の電極パネルは13cm×25.5cmで、ほとんどのフライヤーに設置可能。ガス、電気、IHなどの熱源を問わず使用できる。低電圧、低電力で設置工事も不要なので、小規模の飲食店でも導入しやすい。

この時、自由水はまるで爆発するような状態なので、素材や衣に不規則で大きな穴をあけます。この穴から水分が抜けれるので、素材のジュシーさが失われ、うまみも流出してしまいます。また逆に、この穴から揚げ油が入り込むので、油っぽくなる原因にもなります。

以上が既存の揚げ物と素材の水分の関係ですが、ドクターフライは電極パネルから毎秒5万回の電波の振動を素材に伝えることにより、中の水分子を変化させる革新的なテクノロジーです。

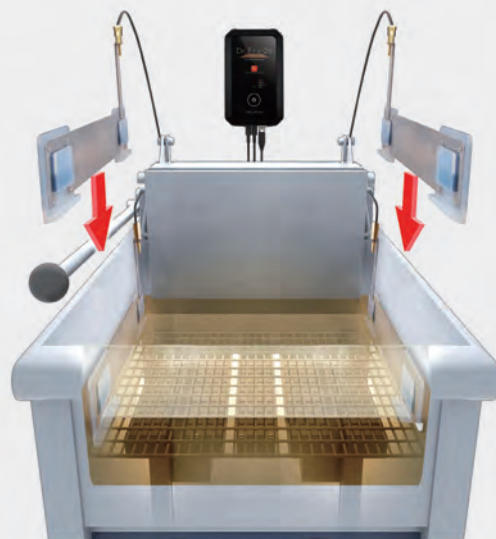
通常、食材に含まれる水分の大きさは、1滴が約4・5mm。これにドクターフライの電波振動を与えると、第1段階として、水滴の表面張力が弱まり、1滴が1億8000万粒の極小サイズに分裂します。そのサイズは8マイクロメートル（※1マイクロメートルは0・0001mm）。

Dr.Fryの驚きのポイント

- 1台のフライヤーで「多機能調理機」
→ 揚げる、焼く、蒸す調理が同時に可能
- 食材の水分が流出しにくい
→ ジューシーで、素材のおいしさも逃さない
- 揚げ油に素材のにおいや風味が移りにくい
→ 同じ揚げ油で魚もスイーツも揚げられる
- 衣の吸油率が最大50%減
→ 油っぽくならず、カロリーダウンも
- 揚げ時間を最大25%短縮
- 揚げ油が平均30%長持ち
→ コスト削減
- 揚げ油のグレードアップが可能

ここが
テクノロジー！

Dr.Fryは既存のフライヤーの油槽側面に電極パネル2枚を後づけし、そこから油を介して食材に電波振動を伝える構造。丸い揚げ鍋に設置できる形状の電極パネルもある。



太白胡麻油

太香胡麻油

ドクターフライの最新形、揚げ鍋の側面に2枚の電極パネルを設置するタイプを使用。太白胡麻油、太香胡麻油の2種類の揚げ油で、海老、舞茸、穴子、小海老のかき揚げの4品を揚げた。

「私どもは水の研究を長年してきた会社です。水分子を極小化し、

「フライヤーでなく、
「多機能調理器」
という発想

これらの水分子の変化により、水分が素材の外にでる穴のサイズは極小で均一になります。また、長く連なった水分子は離水しにくいので、余分な水分や食材のうまみが流出しにくくなるのです。

さらに第2段階として、極小化した水分子が自然に数珠状に連なります。



ドクターフライは揚げ油ににおいや風味移りがないため、たとえばサンマとスイーツを同時に揚げ調理することが可能。

証してもらいました。

既存のフライヤーの概念を打ち破るドクターフライのメリツトは上記の通りですが、本誌として気になるのは、天ぷらには適しているのかどうか？という点。日頃から太白胡麻油で天ぷらを揚げている、東京・銀座「天富良いわ井」の岩井義郎さんに誌上検

素材の水分をいい状態で内側にとどめるテクノロジーを開発しました。その技術を活用した第1弾がドクターフライです」

と、(株)エバートロンの田中久雄代表取締役会長はいます。

検証のポイントは以下の通りです。

- ① 太白胡麻油のうまみはでるのか？
- ② 太香胡麻油の焙煎香はでるのか？
- ③ 素材のうまみはしっかりでるか？
- ④ 衣の食感はどう？

使用したのは、ドクターフライ



「天富良いわ井」の岩井義郎さんが、ドクターフライで天ぷらを揚げて検証。評価は上々。

〈検証〉ドクターフライは 天ぷらに適しているか!?

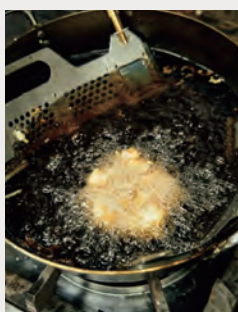
最初の水分の抜けが早く感じます。シューシューと詰まった音がするのは、素材からでてくる水分が細かいからだと思います。いい音です。揚がるのも15%くらい早いですね。

衣はいつもの私の天ぷらとはちがいで、全体が均一にキメが細かくて、シュツと口のなかで溶ける感じがです。大小の不均一な衣の食感はないですが、けっしてわるくはないです。やはり素材から離水しにくいからでしょうが、海老も舞茸も、穴子もちよつと驚くほどうまみが強く残っています。水分子のコントロールでこれほど違いがでるとは勉強になりますね。



いい感じの
揚がりです

「油に入れた瞬間、シューシューと細かく詰まった音がする」と岩井さん。この音がドクターフライで揚げる天ぷらの一番大きな特徴という。



アクが
でにくい



うまみが
しっかり残る



油切れが
いい



甘みが強い

の最新形で、揚げ鍋の側面に設置できるタイプ。岩井さんの通常の衣で、太白胡麻油、太香胡麻油の2種の揚げ油を使い、それぞれで海老、舞茸、穴子、小海老のかき揚げの4品を揚げて検証しました。

ドクターフライで 本格的な天ぷらを 揚げて検証

その検証結果はというと、岩井さんが「普段の自分の天ぷらの衣とはちがう揚がりですが、素材のうまみが強く残って、油のハネは少なく、揚がる時間も15%くらい短い感じがします」という好評価とくに海老は甘みが強く、長くじっくり揚げる穴子もうまみが強く感じられました。

検証ポイントに沿ってまとめると、次のような結果になります。

【検証の結果は上々】

- ① 太白胡麻油のうまみは、素材の味わいとともにしつかり感じられる。
- ② 太香胡麻油の香りは強くは感じられないが、太白胡麻油とは明らかに違うほのかな焙煎香が残る。
- ③ 素材の持ち味は明らかにしつかりと残る。
- ④ 衣は均一な質感で、口のなかで溶けやすく、軽い。

印象深かったのは、衣の気泡が均一に細かく、軽くふんわりと揚がること。おそらく理由は、ドク

エバートロンのFOOD TECH

- 電波により食品中の水分子を極小化、整列化
- 水分子コントロールのテクノロジーを揚げ物、鮮度保持、凍結などに展開
- フードロス削減、飲食店のコスト削減

ターフライの特徴として、食材中の水分が極小化して大量に流出するため、その穴が均一で細かいのだと考えられます。

「水分子コントロールのおかげで、だれでもこのような軽い衣に揚げることができるのなら、この価値は大きい。揚げ油が30%長持ちすると聞きましたので、これまでコスト面から揚げ油の品質にこだわらなかった店舗も、太白胡麻油や太香胡麻油などのごま油で揚げ物ができるようにするのは」

と岩井さん。職人技のみならず、テクノロジーが支える天ぷらのあり方として、今後おいにドクターフライに注目したいと思います。

豆腐が冷凍できる！

ドクターフライに活用された水分子コントロールは、
冷凍・鮮度保持などの機器にも生かされています。



W.O.W Freezer



緩慢冷凍

麻婆豆腐は絹ごし豆腐を使うので、冷凍に向きない料理のひとつだが、W.O.Wフリーザーで凍結するとみずみずしいまま豆腐の角がとれず、スモ入らない(写真左)。ヘタってボリューム感がなくなった緩慢冷凍(同右)と比べると、その違いは明らか。



生のイチゴや生クリームは緩慢冷凍では凍結できないが、W.O.Wフリーザーではしっかりと凍結。解凍後の状態もいい。

本誌では、ごま油がぎいた麻婆豆腐が人気の「神田雲林」、太白胡麻油でロール生地をつくる「コンディトライ・ニシキヤ」にご協力いただき、W.O.Wフリーザーと緩慢冷凍でそれぞれ凍結させた後に解凍し、食味を比較しました。その結

水分子コントロールは 世界を変える

能なのです。ドリップの原因となる水分を極小化させて氷結晶化によるダメージを抑え、また食材内部の水分子が連珠状になっているため流出しにくいので、ドリップレスな解凍が可能です。

果は、左上の通り。W.O.Wフリーザーは緩慢冷凍を明らかに上回る品質で、冷凍・解凍を経たとはわからないほどの味わいや食感でした。ドクターフライから開発がスタートした、エバートロン社の水分子コントロールのテクノロジは、生花、医療、美容、フェムテックなど広範なジャンルでも活用が進んでいます。水分子コントロールは社会の諸問題も解決できる可能性を秘めているようです。



冷凍食品の安定性を高めるために、醤油が凍結するマイナス50℃以下をW.O.Wフリーザーの温度の基準とした。右は凍結した醤油。

新しい可能性を 秘めたフリーザー

食材中の水分子を極小サイズ化し、さらに連珠構造にする水分子コントロールのテクノロジ。エバートロン社ではこの技術を活用したフリー

ザー、鮮度保持機などもラインナップしています。とくにコロナ禍以降の新生活様式のなかで、冷凍食品の進化が著しい現在、同社のW.O.Wフリーザーも注目を集めています。同機器はマイナス55℃のアル



W.O.W Freezer。マイナス55℃の急速アルコール冷凍+水分子コントロールのハイブリッドな凍結テクノロジー。水分子が極小化して連珠構造になっているため、ドリップレス。他の冷凍手段では扱えない食品も凍結可能。寸法：1150mm×2000mm×H1900mm



Freshtron Kitchen。既存の冷蔵庫にステンレス製の専用ユニットを後づけするだけで、鮮度保持庫になる。1時間ほど電波を当てれば、その後は通常の冷蔵保管をしても雑菌やカビの増殖を防止でき、離水も防ぐ。たとえばイチゴなら1ヵ月ほどもつ。

ご協力ありがとうございました

天富良いわ井

東京都中央区銀座7-4-5 銀座745ビル6F
☎03-3571-5252 <https://tempura-iwai.com/>

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 <http://www.kandayunrin.com/>

コンディトライ・ニシキヤ

東京都世田谷区祖師谷3-32-3 ☎03-3482-0482 <https://konditorei-nishikiya.com/>

ロボット&人間の フレンドリーな空間

スターウォーズもバックトゥザフューチャーも、映画で観た遠い未来のはずのシーンがどんどん現実のものになっていきます。ロボットが人間と一緒に活躍する「焼肉きんぐ」の日常の光景はこちら。

人間とロボットの
チームワーク！

ロボット
「みーと」は
1日にキッチンと
客席を300往復！

みーと
です♪

ロボットが
来たよー！

Food Robot



焼肉きんぐはテーブルオーダーの食べ放題。たとえば一番人気のきんぐコース(100分食べ放題)3278円は、焼肉からデザートまで110品以上ものメニューからオーダーできる。「4大名物」として知られるのは、写真奥から、花咲上ロース〜ガリバタ醤油〜、上ハラミステーキ、きんぐカルビ、炙りすき焼カルビ。タレのごま油が香ばしい!

キッチンでは スタッフと ロボットが連携

スタッフがロボットのトレーの上に料理をのせ、本体にある液晶のテーブル番号を押すと、あらかじめプログラミングされたルートで、キッチンからテーブルへと歩いていく。小回りもきき、動きはスムーズ。



ロボットと人間が働く 日常のシーン

「焼肉きんぐ」は100分食べ放題の間に、お客1人当たり約18皿の注文が入る。1テーブルに3名着席していると仮定すると、その1卓で54回の注文回数となり、さらに店舗全体で計算するとおおよそ全卓で100分に約1300回の注文になるという(!)。このオーダーに対応するためにスタッフ(人間)とともに店内を動き回っているのが、ロボットだ。低めの身長でちょっと愛らしく、子ども連れの家族客にも人気。同店にとってなくてはならない存在になっている。

「ロボットを導入する以前は、料理提供と下膳に追われ、本来私どもがコンセプトとする、お客様への“おせっかい＝サービス”に手がまわらない状況に陥りかけていました。とくにスタッフの確保がむずかしいローカルエリアでは深刻でした。そこでロボットと人間で仕事を役割分担することにしたのです」

と(株)物語コーポレーションの南 洸さん。「運ぶ」作業はロボットにまかせ、人間はその分の時間をお客へのサービスにあてることにより、焼肉きんぐの強味が最大限に発揮できるようになった。

テーブルではロボットと お客様の触れあい

お客は自分でロボットのトレーから料理を取ってテーブルに置く。重量センサー搭載で、トレーから料理がなくなると、自動的にキッチンにもどるシステム。ロボットは公募したニックネーム「みーと」と呼ばれ、人気者。4時間充電で10〜12時間稼働し、人間顔負けなほどよく働く!



お待たせ
しました



(株)物語コーポレーション
焼肉事業部 事業推進グループ
シニアマネジャー
南 洸さん

(株)物語コーポレーション
<https://www.yakiniku-king.jp/>
(焼肉きんぐ)

焼肉きんぐの FOOD TECH

- 2021年からソフトバンクロボティクス社の配膳ロボット Servi (サービィ) を配置
- ロボットは料理の提供と下膳を担当
- 人間はおせっかいなサービスに集中

デコ田楽のススメ

近い将来のタンパク質クライシスや環境問題を解決するために、植物性の代替肉や培養肉の開発がどんどん進んでいます。そんななか、日本でタンパク源としてずっと食べられてきた「豆腐」には、代替食をさらに代替できるくらい潜在的なパワーがあるはず！豆腐を毎日食べたいくなる、アイデア満点の「デコ田楽」のレシピをお届けします！



デユカ味噌田楽

RECIPE よもぎ生麴を大きめの一口大に切って串をさし、太香胡麻油を軽くぬってグリルで焼く。田楽味噌と圧搾純正胡麻油、すり胡麻 白、デユカを練り混ぜ、上面にぬり、もう一度こんがり焼く。

生麴でも
田楽
一品！

わさび塩田楽

RECIPE 焼いた豆腐の上面に圧搾純正胡麻油をぬり、わさび塩*をたっぷりふる。
*金印わさび「わさび塩」

からしマヨ田楽

RECIPE 焼いた豆腐の上面に白和えクリーム(→P20)をぬり、もう一度こんがり焼き、からしを細く絞ってトッピング。

豆腐田楽の下準備

① 木綿豆腐をしっかり水切りする。② 食べやすい大きさに切り、串をさす。③ 好みのごま油をぬり、魚焼きグリルなどでこんがりと焼く。トッピングの味が濃い場合は圧搾純正胡麻油、さっぱりめときは太香胡麻油がおすすめ。



味噌納豆田楽

RECIPE 赤味噌の田楽味噌と圧搾純正胡麻油、納豆、長ネギのみじん切りを混ぜ合わせ、焼いた豆腐の上面にたっぷりのせ、もう一度こんがりと焼く。一味唐辛子をふる。

よだれ田楽

RECIPE 焼いた豆腐に白和えクリーム(→P20)をソースディスペンサーでクネクネと絞り、間にラー油をきかせたよだれ鶏のタレを流し、パクチーの葉をトッピング。

ごまトマ田楽

RECIPE トマトケチャップと太香胡麻油を同割で混ぜ、焼いた豆腐の全面にたっぷりぬり、もう一度こんがりと焼く。

マルホン胡麻油の フードテック



マルホン胡麻油は今年で創業297年。江戸時代の享保年間に愛知県三河で創業し、大正時代から本格的にごま油の製造をはじめました。おなじみの太白胡麻油や太香胡麻油*も大正時代からみなさまにお届けしています。マルホン胡麻油の誇りは、創業の頃から続ける^{あっさく}「圧搾製法」。ごまに圧力を加えるだけで搾油するこの製法こそが、最上のごま油を生むと確信しています。昨今の世界、そして日本のフードテックの進化は、マルホン胡麻油にとっても大切なテーマ。変わらぬ圧搾製法と、フードテックによる未来へのステップアップが同時進行する現状をお届けします。

* 2009年までは旧名称の「極上胡麻油」。



工場は楽しいぞ／

マルホン胡麻油の工場では 新・旧のテクノロジーを 大切にしています

現在、製油工場、充填工場ともに第1・第2工場が稼働。
工場の耐震構造設計や敷地全体の高潮対策なども進行中。

マルホン胡麻油のごま油製造の技術は「圧搾製法」。ごまに圧力をかけるだけで油を搾るというが、一体どのような製法なのだろうか。

工場で稼働しているのは、下の写真のような搾油機だ。筒の中でスクリー状の軸が回転し、この筒の中にごまを通し、これらの圧力でごまをつぶしながら油を搾る構造だ。自然の圧力だけでは負荷をかけないので、一度では搾りきれない。そこでもう一度同様に圧搾し、計2回油を搾っている。

「2回搾っても、まだ十数パーセントの油が搾りきれずごまに残ります。歩留まりはよくありませんが、これを搾りきるための化学溶剤は当社では一切使用しません」

と竹本油脂(株)の生産部部长・宮崎健一さん。一般的に食用油の製造には化学溶剤による抽出法を用いることが多いが、これをマルホン胡麻油は頑なに取り入れず、圧搾製法のみこのこだわりを貫いている。

なぜなら、圧搾製法こそが、ごま本来のうまみや香りを最大限に引き出すことができ、雑味のない、クリアな風味と香りのごま油を得ることができるからだ。最高のおいしさ、ただこの一点を曲げないために、圧搾製法はマルホン胡麻油に欠かせない技術なのだ。

圧搾製法の搾油機は、江戸時代までさかのぼり、当時と機械の原理としては変わらないもの。コアな技術ほど、アナログは強しだ。

*化学溶剤（ノルマルヘキサン）にごまの油脂分を付着させ、ほぼ100パーセントの油脂を搾油する「抽出法」と呼ばれる方法。

MARUHON FOOD TECH:1

搾油機の内部で回転するスクリー状の軸（専門的にはウォームと呼ぶ。画像は長いスクリーの一部）。



これが圧搾製法の搾油機。工場では衛生・安全面からステンレスのカバーの中で稼働するため、工場見学などでは通常みることができない本体部分。筒の中でスクリー状の軸が回転し、ごまに圧力をかけて、油を搾る。

※写真は展示用の搾油機。旧工場で実際に稼働していたもの。

伝統的な製法が生み出す 最高品質のごま油



焙煎工程

焙煎は間接熱風焙煎方式。国内最大4t容量のロータリーキルンと呼ばれる機械のなかで、200℃以上の焙煎温度で回転しながらごまを焙煎。近寄ると熱量がすごい！

濾過工程

布製のフィルターを通し、オリなどを除去。約2週間かけてていねいに濾過と静置を3回くり返す。近代化・自動化はしているものの、濾過の仕組みは昔のまま。



「圧搾製法」のみならず、マルホン胡麻油の工場では「焙煎」や「濾過」の工程でも伝統的な製法を大切にしている。とくに国内最大級の焙煎機は、熱をゆっくりと伝え、じっくりていねいにごまの芯まで火を入れることができ、マルホン胡麻油の風味のよさにもつながっている。



地球環境のために 工場は進化しています

4棟ある工場は設備をアップデートし、燃料の都市ガス化、LED化などを進めている。搾油後の搾りかすは養鶏などの飼料や肥料として100%アップサイクル、濾過工程で発生する廃棄物は、セメント製造の補助剤として再利用している。

照明のLED化 ＋自然の採光

照明をLED化し、さらに天井の高い搾油工場全体を明るくするために、天窗をとって採光。作業環境の向上とともに、省エネ。

焙煎機やボイラーの燃料を重油から、都市ガス化。CO2の大幅な削減や省エネ効果を実現。

重油の都市ガス化



包装資材にもさまざまな工夫



商品のラベルやダンボールも素材や仕様を見直し、環境負荷低減に積極的に取り組む。

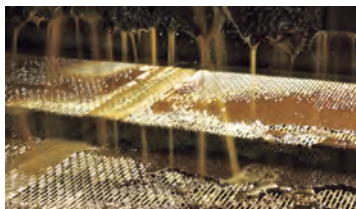
守るべき伝統的な製法と、 進化する工場環境の二極化

工場では毎日約70tのごま油を製造しています。搾油の工程は圧搾製法にこだわることはいうまでもなく、原料ごまや搾油したオイルのブレンドでは、人の眼や鼻、舌の官能も大切にしています。ごまは農作物ですから、収穫年や産地によってでは変わります。それを見極めるのは、長年の経験に裏打ちされた人間の感覚です。

一方で、2019年に稼働をはじめたボトル充填の新工場は、衛生的な観点か

ら非接触と省人化、かつラベリング工程などで人的ミスを最小限に抑えるために、ボトリングから梱包まで最新鋭の自動化ラインを備えています。工場は2012年にFSSC 22000*も取得し、お客様に安全安心なマルホン胡麻油をお届けする環境を配備しました。伝統技術と人の手と、そしてテクノロジーの二極化により、マルホン胡麻油はさらに進化していきます。

*国際規格の食品安全マネジメントシステム



圧搾製法で搾られるごま油は、香り高く、美しく輝く。

工場で働く 3台の仲間のロボットたち

工場では、ケース詰めや荷だしの工程でロボットも稼働、3台のロボットが日夜活躍している。人間とロボットが協働する風景がある。

ピッキングロボット

ポリボトルを一度に12本つかんでケースに詰めるピッキングロボットは2018年から稼働。作業の効率化と、工場スタッフの作業軽減に大きく貢献。



パレタイズロボット

ケース詰めした箱を搬出用のパレットに積みあげるパレタイズロボット。2019年からは2台目が稼働。1日に2000ケースを積むことができる。



竹本油脂(株)
第一事業部
生産部部长
宮崎健一



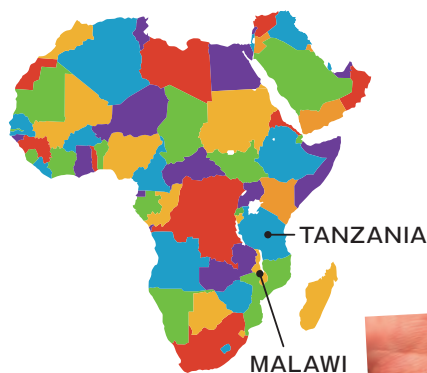
Thank you Africa!

原点はアフリカのごま 産地に感謝の気持ちを込めて

片道数時間かかる水くみが日課というほど、タンザニアの水問題は深刻。井戸の設置により、ごまの産地の生活基盤の拡充を願う。



井戸の完成式では、現地の生産者と家族が民族音楽を奏でながらお祝い。



マラウイは生産量こそまだ多くないものの、良質なごまを生産する。



アフリカでも最貧国とされるマラウイは、将来的なごまの有望産地。ヘルスセンターに帰着する救急車両の寄贈が、地域の多くの人の健康支援につながる。

マルホン胡麻油の4508ボトル1本分を搾るために必要なごまは、なんと約40万粒。気が遠くなりそうな量のごまをていねいに圧搾製法で搾り、みなさまにお届けしています。

原料のごまの産地は、アフリカの約20カ国。発展途上にある現地では、今でも播種から収穫などすべての作業は手作業。住環境や医療体制などに恵まれない状況下でごまは栽培されています。

マルホン胡麻油は高品質なごまを長きにわたり安定して栽培してもらうために、産地や農家に対するサポートを一昨年からさらに強化し、現在は東アフリカ

のタンザニアとマラウイで活動しています。

タンザニアは世界有数のごま産地。マルホン胡麻油の原料ごま使用量としてもトップです。深刻な水問題に悩む同国のごま産地のドドマ地区に、今年7月、井戸を設置しました。

また、アフリカでも最貧国とされるマラウイでは、チクワワ地方に建設されたヘルスセンターのために、救急車両と医療機器を今年8月に提供します。

これらのプロジェクトは単発で終わらず、今後も継続的に産地への支援を続けていきます。

ごま油の可能性が フードスプレーで広がる!?

時代とともに ごま油使いが変化



450gや300g容量のボトルを中心に、注ぐ用途が多かった。時代とともに小容量化も。



2014年、「卓上用ごま油(太香)」発売。業界初となった密封式二重構造ボトルを採用し、ちよいがけのフレーズとともにごま油使いの用途が広がった。



2019年に業界初の滴下ボトルを採用した「かけ旨ごま油」シリーズが発売となり、いつもの料理にあとがけする用途を創出。日常のレシピでごま油を使うシーンが多くなる。

ボトルの形状や性能の進化により、ごま油の使われ方も時代とともに変わってきた。炒め油のイメージから、食卓に置いて、料理のジャンルを問わずいつでも少しずつ使うシーンが増え、より日常の食生活に欠かせないテーブルオイルへと進化した。

さらなるごま油の可能性を広げる容器として登場したのが「フードスプレー」。ヘアスプレーなどでおなじみの、あのスプレーだ。これはスプレー容器のメーカー、(株)三谷バルブのプロトタイプで、食品用スプレーとして開発が進行中。BOV (Bag On Valve) というシリーズで、エアゾール缶の内側が二重構造なので、中身が劣化しにくく食品用スプレーとして最適。さらに窒素ガスを

使用して噴霧するため、従来のLPガスを噴出するスプレーと比較し、80%以上のCO₂削減が可能なサステナブル仕様だ。

このフードスプレーで噴霧すれば、ごま油の料理の可能性はもっと広がるのではないか。そんな想いでプロにたずねると、多くの料理人がこれまでに市販のスプレー容器にごま油を入れて使った経験があることが判明。ただし、従来のスプレーでは粘性がある油脂はすぐに目詰まりしてしまい、実用的ではなかったということがわかった。



ここが
テクノロジー!

油脂が細かい霧状に噴霧できるよう、スバウトボタン(上部のボタン部分)の噴出口も改良中。噴出口の形状や、インナーパウチから噴出口へと続くノズルの形状の設計が肝心。職人技が光るテクノロジー。



上のボトルは、BOVシリーズのプロトタイプ。エアゾール缶と、内容物(=ごま油)を入れたインナーパウチの二重構造で、内部には窒素ガスが充填されている。窒素ガスは外部には噴出しにくい構造なので、環境負荷にならない。従来品では噴霧しにくかった油脂も霧状にスプレーでき、内部での酸化劣化も防止。

(株)三谷バルブ
<https://www.mitanivalve.com/>

test:2

山野辺 仁 [銀座 やまの辺 江戸中華]

香り、プレゼンテーションで料理の魅力を増す



担担麺はテーブル上で太香胡麻油をスプレーして提供。熱々のスープの香りとともに、ナッツのような香りが広がる。「芝麻醬の油脂分もあるので、食べ疲れしやすいのが担担麺のバランスのむずかしいところ。ごま油のスプレーなら微量で香りだけ生かすことができる」。



銀座 やまの辺 江戸中華
東京都中央区銀座6-7-6 ラベビル
9F ☎03-3569-2520 🕒12:00
～14:00、18:00～23:00 (22:00
L.O.) 📅日、祝 (不定休あり)
<http://ginza-yamanobe.com/>
シェフおまかせコース3万5000円のみ。
9月には銀座8丁目にカジュアル中華の新店を開業

フードスプレーでごま油をシュツと吹きかけたら、それだけでお客様の食欲のスイッチが入るのはまちがいありません。当店はオーブンキッチンのカウンターのみの店舗なので、鍋をあおっているときにスプレーを使っても、お客様に料理を提供する際に目の前でひと吹きしても、それは絶大なるサ

プライズ効果があると思います。中国料理は油をたくさん使います。たとえ目にはみえなくても、下準備から仕上げまでたくさん使っている。だから、油の使い方次第では、料理が重くなるというリスクもあります。スプレーのごま油があれば、より軽い食後感の、現代的な中国料理がつけられるはずだ。



最後のあおりで、宙を舞うチャーハンに太香胡麻油のスプレーをひと吹き。「ごま油の最高の香味の生かし方」。

test:1

川手寛康 [フロリレージュ]

炭火の香りをじゃましないスプレーならではの微量使い

高性能のフードスプレーがあったら、すぐに使いたいです。炭火焼きのラストにひと吹きすると、素材に香りやうまみをまとわせることができるからです。炭の上に落ちると、強いにおいがでてしまつて素材をそこなうので、必要なのはごく微量。ハケでぬつてもたれてしまうので、スプレーするのが最適です。焙煎系のごま油もいいし、ブランドのようなアルコールのフードスプレーもほしい。アルコールは周囲にただようアウトノーズな香り、ごま油は口に入ると立ちのぼるインノーズの香り。香りの立ち方もさまざまなので、生かし方を考えながらスプレーで活用したいです。

経産牛の炭火焼に添えるのは、玉ネギだけを煮つめたソースと、焦がした昆布と太白胡麻油のフレーバーオイル、好みでつけながら食べる焦がし昆布のパウダー。肉と植物性素材のバランスが軽やかさを生みだす。



経産牛のかたまり肉を炭火で返ししながら焼き、最後に表裏の両面に太香胡麻油のスプレーをひと吹きずつして繊細な香りをつける。この微量な加減により、肉の香り、炭の香り、太香胡麻油の香りが融合し、口のなかで噛みしめるたびに香りを楽しめる。



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 🕒12:00～13:30L.O.、18:30～20:00
L.O. 📅水、他不定休あり <https://www.aoyama-florilege.jp/>
ランチコース7500円、ディナーコース1万5000円

ヴェールのようにかかる
ミスト状の圧搾純正胡麻油！

一晩下味をつけた丸鶏の表面に水アメをぬり、太白胡麻油をかけながら20分以上かけて揚げる。次第に油温が上がって140～160℃くらいになり、火が通るにつれて、皮がパリパリに張ってくる。最後は圧搾純正胡麻油をスプレーで全体に吹きつけ、香ばしい香りとうまみをまとわせる。はじめから焙煎ごま油で揚げるよりも、残香性が高く、香りも澄んでいる。スプレーは5秒噴射しても、およそ1、2滴分という驚き！



こんな可能性があります

- フードスプレーの匂いはより強く知覚される
- 期待感やワクワクが増す
- 「スプレーする」行動で心理状態がポジティブに

山崎和行

株式会社NTTデータ経営研究所
ニューロイノベーションユニット シニアマネージャー

脳科学や人工知能などの先端技術を用いた産学研究・コンサルティングサービスを手掛ける。

※1 J.Czamanski-Cohen et al. (2020). Examining Changes in HRV and Emotion Following Artmaking with Three Different Art Materials. Journal of visualized experiments.

※2 E. Goldberg et al. (2018). Factors affecting the ortho- and retronasal perception of flavors: A review. Critical Reviews in Food Science and Nutrition.

※3 Pierce, J., & Halpern, B. P. (1996). Orthonasal and retronasal odorant identification based upon vapor phase input from common substances. Chemical Senses.

※4 Piqueras-Fiszman, B., & Spence, C. (2015). Sensory expectations based on product-extrinsic food cues: An interdisciplinary review of the empirical evidence and theoretical accounts. Food Quality and Preference.

※5 Kleine, A. K., Rudolph, C. W., & Zacher, H. (2019). Thriving at work: A meta-analysis. Journal of Organizational Behavior.

※6 Meredith L. Blankenship et al. (2019). Retronasal Odor Perception Requires Taste Cortex, but Orthonasal Does Not. Current Biology.

Neuroscience

フードスプレーは食べ手、料理人の脳に効く!?

フードスプレーは塩分やカロリーなどをカットしつつ、調理を手軽にするツールとして注目に値するが、本稿ではそれ以外の価値について脳の観点から考えてみたい。スプレーによって噴霧されると、内容物は小粒子化（ミスト化）する。この小粒子化した物体を我々人間はどのように感じる（知覚する）のだろうか。

人間は2つの経路で匂いを知覚する。前鼻腔性嗅覚（オルソネーザル）と後鼻腔性嗅覚（レトロネーザル）である。オルソ経路は鼻から吸い込んだ空気を通じて匂いを知覚する経路で、アロマの香りを楽しむときなどに使われる。レトロ経路は食べ物を咀嚼したり、飲み込んだりした際に口から鼻に抜ける空気を通じて匂いを知覚する経路で、おもに風味の知覚に影響するとされる。

「匂いを知覚する」という点では全く同じだが、これら2つの経路はさまざまな匂いがある。たとえばオルソ経路のほうが匂いをより知覚しやすく（※2）、匂いの識別能力も高いことが知られている（※3）。また、マウスを用いた実験では、レトロ経路とオルソ経路が異なる役割を担いながら、匂いの嗜好の学習に寄与することが示されている（※6）。

これらの知見は何を意味するのだろうか。一般的に、食物に添加される調味料は口の中で咀嚼し、レトロ経路によって知覚されることが多いと考えられる。一方、ミスト

化した調味料は空気中を漂うことでオルソ経路によってより知覚されやすい状態になっていると考えられる。その結果、匂いをより強く知覚し、より記憶に残りやすくなるなどの効果が期待できる。また、匂いは視覚と並んで食物や飲料への期待感に影響する要素であることから（※4）、調味料を噴霧することで食に対する期待感やワクワク感の向上などを通じ、食体験がさらに向上する可能性もあるかもしれない。

スプレー化の価値はそれにとどまらない。「スプレーする」という行動・体験そのものが人間（料理人）の心理に大きく影響する可能性があるからだ。料理人のスプレー使用効果に関する研究はほとんど報告されていないが、スプレーのような流動性の高いツールを用いたアート制作は、より製作者の心理をポジティブにすることが示唆されている（※1）。ポジティブな感情は仕事のパフォーマンスとの関連が示されているため（※5）、製作者（料理人）がポジティブ状態になることでパフォーマンスが向上し、料理の質の向上、提供時間の短縮化などを通じて顧客体験の向上にも資する可能性がある。まだまだ知見は不足しているものの、料理人のパフォーマンス向上に資するツールとしても期待できる。

スプレーで調味料をミスト化することは、消費者と料理人の脳に働きかける手段としての可能性を秘めているのかもしれない。

マルホン胡麻油 × NTTデータ経営研究所

2022年夏より、脳科学の視点から
ごま油の新たな価値発見をめざす研究に着手しました

両社の協同で科学的エビデンスにもとづく、未来の、そして社会をより豊かにするための研究を進めています。研究データは「ごま油の四季」などを通じて発表いたします。



デコ田楽で スイートタイム

しっかり水切りした豆腐は
大豆の甘みが強くなり、
あたかもお餅系スイーツのような
田楽に!

クリーム&マスカット田楽

RECIPE 豆腐はごま油をぬらずに焼き、白和えクリームをたっぷりとのせ、半分にカットしたマスカットをトッピング。白和えクリームにコクと香りのねりごま 白を混ぜても美味。

●白和えクリーム：豆腐をしっかり水切りし、塩、太白胡麻油とハンドブレンダーなどでとろりとするまで混ぜる。太白胡麻油は豆腐の5~10%量が目安。

デコ田楽版
ショートケーキ!?



「クリーム」



NEXT あんこスイーツ!?

ごまあん ブラック&ホワイト田楽

RECIPE 豆腐にメープルセサミ(メープルシロップ3:太香胡麻油1で混ぜる)をぬってこんがり焼く。左:黒ごまミルクあん(粒あん200g、練乳20g、純ねり胡麻 黒ソフトパウチ15gを混ぜる)のをせ、粉山椒をふる。右:白ごまミルクあん(粒あん250g、練乳20g、コクと香りのねりごま 白10gを混ぜる)のをせ、シナモンパウダーをふる。

安倍川風で



ごまきなこ ブラック&ホワイト田楽

RECIPE 豆腐にメープルセサミ(→左記)をぬってこんがり焼く。きなこ砂糖を合わせ、すり胡麻 白・黒をそれぞれ混ぜて2色のごまきなこをつくり、焼いた豆腐にたっぷりまぶす。



豆乳クリームを使い、今までの豆腐になかった濃厚でコクのあるクリーミーな味に仕立てた「BEYOND TOFU ナチュラル」は、まるでマスカルポーネのよう。デザート感覚で、鹿の子豆が粒あんにコクと香りのねりごま 白と練乳を合わせてトッピング。



低脂肪豆乳を独自の技術で発酵させ、まるでチーズのような食感や風味になった「BEYOND TOFU ブロックタイプ」は、見た目もチーズそのもの。小さくカットし、太香胡麻油とデユカ、ローリエでセサミオイルマリネに。



相模屋の進化系「BEYOND TOFU」は、 日本の食の原点回帰!?

豆腐や大豆食品は、昔から日本人にとって大切なタンパク源。身近な豆腐から生まれた相模屋「ビヨンドとうふ」シリーズは、豆乳クリームや低脂肪豆乳を使い、新しい食感や味わいを生みだした新しい豆腐のシリーズ。進化系でありながら、毎日の食生活でムリなく食べることができるのが魅力です。BEYOND TOFU ×ごまのペアリング、おすすめですよ!

相模屋
<https://sagamiya-kk.co.jp/>

お江戸 エナジー スイーツ

江戸時代から人気の甘味は、実は現代の
エナジーバーやサプリメントバーに代替できる!!

サツマイモやカボチャ、小豆といった素材は

自然な甘みをもち、ポリフェノールやビタミン、
食物繊維、エネルギー源となる糖質などの

栄養も豊富。温故知新の体が喜ぶ

エナジースイーツを「日本橋ゆかり」の

野永喜三夫さんにおそわりました。



野永喜三夫

日本橋の老舗割烹「日本橋ゆかり」三代目主人。「露庵 菊乃井」
で修業後、25歳で跡を継ぐ。

日本橋ゆかり
東京都中央区日本橋3-2-14
☎ 03-3271-3436



カリン、カリン
食べ飽きない!

いもけんぴ

ワンバイト(一口サイズ)に元気の素がつまっている!
醤油とごま油入りの砂糖衣が食べ飽きない。

材料：つくりやすい量 サツマイモ400g 揚げ油(太白胡麻油3：胡麻油 一番搾り1) 適量
砂糖衣[砂糖100g 水60g 醤油15g 压榨純正胡麻油 濃口15g] いり胡麻 黒適量

①大きめのフライパンに揚げ油を2cmくらい入れる。②サツマイモを皮つきのまま長さ3等分に切り、小指くらいの太さに細く切る。切ったらすぐに①に入れていき、すべて入れたら揚げ油がヒタヒタになるように必要ならば足す。③中火にかけてゆっくりと180℃まで上げ、時々混ぜながらカリカリに揚げる。④サツマイモを揚げている間に、別のフライパンに砂糖衣の材料を入れて中火にかけ、蜜状になるまで煮つめる。⑤③の油を切り、すぐに④に入れてからめ、仕上げにいり胡麻 黒をふる。バットに広げて冷ます。

●切ったサツマイモをすぐに冷たい揚げ油に入れるつくり方。水にさらす工程が不要で、さらさないで油のハネもなく安心。中火でゆっくり揚げると、サツマイモの甘味が増す。
●⑤の工程は混ぜすぎると砂糖が白く固まるので、さっとからめる程度に。好んでシナモンパウダーを入れても美味。



これはまさに
エナジー
バー!

いも天エナジーバー

甘さが凝縮した焼きいもだけでも
おいしいのに、それをさらに
エネルギー源の油で揚げてパワーアップ。
おいしさも倍増。

材料：つくりやすい量 焼きいも(市販)2本
揚げ油(太白胡麻油5：胡麻油 一番搾り1) 適量 天ぷら衣適量

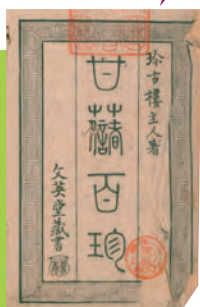
①焼きいもは太さによって縦4等分か半分に切る。②フライパンに揚げ油を3cmくらい入れ、火にかける。①に天ぷら衣をつけ、180℃くらいで揚げる。



味変におすすめの
「ごま油塩」。
焼きいもの甘さを
さらに引きだす!

いも 「甘藷百珍」

江戸時代のベストセラー
レシピ本「豆腐百珍」の人
気に乗れ、寛政1年(1789
年)に出版。123品のサツ
マイモ料理を掲載。



おやつ漢方!?

さつまいもは
江戸時代から
人気者!

ラム納言アイス

市販のアイスクリームを使い、ごま油やねり胡麻の油脂分でエナジー&フレーバーをアップ。
ラム酒をきかせた甘納豆とごまの風味は相性抜群。

材料：4人分 ラム納言〔甘納豆50g ダークラム30g〕 バニラアイスクリーム（市販）200g コクと香りのねりごま 白20g 純ねり胡麻 黒ソフトパウチ10g 太白胡麻油10g 圧搾純正胡麻油 濃口5g ダークラム5g

①甘納豆をさっと洗って表面の砂糖を落とし、水気をふき取る。ダークラムとともに真空パックする（もしくは一晩漬ける）。②バニラアイスクリームを溶かし、他の材料を加えて混ぜ、容器に入れて冷凍庫で凍結させる。途中、ある程度固まってきたら、①を加えて混ぜて冷凍庫にもどす。

●太白胡麻油は植物性の生クリームのイメージ。あっさりしてるのに、うまみがあり、味も食感もまろやかになる。



ラムと小豆、
ごまのトリオで



ふわり&モチモチ
体を元気にする
スイーツ

ナチュラルな甘みに
かなうものなし。砂糖を入れず
れんこんとかぼちゃの
デンプンの甘さを生かした、
ふわり&モチモチの滋味深い
お団子。野菜の食物繊維や栄養素も
余さずいただきます。揚げるかわりに、
表面を軽くあぶってもOK。

れんこんモチモチ団子

材料：6本分 レンコンすりおろし（汁ごと）100g 上新粉140g 水40g 圧搾純正胡麻油 濃口5g みたらしあん〔砂糖大さじ5 水大さじ6 醤油、圧搾純正胡麻油 濃口各大さじ2 片栗粉大さじ1〕 太白胡麻油適量

①レンコンをすりおろし、上新粉、水、圧搾純正胡麻油 濃口と練り混ぜる。②お湯を沸かし、①を一口大に丸めて入れてゆで、浮いてきたら水にとって冷ます。水気をふき取り、3個ずつ串にさす。③フライパンにみたらしあんの材料を入れて火にかけ、とろみがつき透明になるまで混ぜながら煮る。④フライパンに太白胡麻油を3cmほど入れて火にかけ、②を180℃で色をつけないように揚げる。⑤④を③にくぐらせる。



かぼちゃモチモチ団子

材料：6本分 蒸しカボチャ70g 上新粉120g 水70g 圧搾純正胡麻油 濃口5g ごまあん〔あんこ100g 純ねり胡麻 黒ソフトパウチ30g 圧搾純正胡麻油 濃口5g〕 太白胡麻油適量

①カボチャは皮をむいて蒸し、上新粉、水、圧搾純正胡麻油 濃口と練り混ぜる。②お湯を沸かし、①を一口大に丸めて入れてゆで、浮いてきたら水にとって冷ます。水気をふき取り、3個ずつ串にさす。③ごまあんの材料を混ぜ合わせる。④フライパンに太白胡麻油を3cmほど入れて火にかけ、②を180℃で色をつけないように揚げる。⑤④の上に③をトッピングする。



「甘諸記」

日本にサツマイモ栽培を広めた青木昆陽が、庶民向けに栽培法や保存法などをまとめた書。巻末に品種別の挿絵入り説明がある。

さつまいもは江戸時代の人たちを救い、
やがて大人気の食べ物に！

さつまいもは江戸時代に中国から伝わり、沖縄や九州を経由して本州にも入りました。当時、救荒作物として幕府が栽培を推奨し、江戸年間に起きた多くの飢饉で人々を飢饉から救ったといわれています。

江戸後期にはさつまいもは広く普及し、レシビ本「甘諸百珍」も出版されるほどに。とくに手軽につくれる焼きいもは江戸の町で大人気のファーストフードだったとか。砂糖はまだ高価で庶民には手が届かなかったため、さつまいもの甘みはどれだけ美味だったことでしょう。



干しいたけのピールチョコ

ごま油と甘く炊いた干しいたけがまるでグミのようで、しいたけとは気づかないほどの変化に驚き。
チョコレートと干しいたけ、ごま油の相性◎

材料：つくりやすい量 干しいたけ（どんこ）12枚 水750g 砂糖250g 圧搾純正胡麻油 濃口8g チョコレート〔ミルクカスイートチョコレート100g 胡麻油 一番搾り大さじ1〕

①干しいたけは水に浸けてもどし（約150gになる）、軸を切り落とし、傘を4～6枚に薄く切る。②鍋に①ともし汁、砂糖、圧搾純正胡麻油 濃口を入れて炊く。しばらくしたら火をとめていったん冷まし、もう一度炊き、火をとめてそのまま冷ます。③②をバットなどに広げ、風通しのよいところに2、3日おいて干す。グミくらいの弾力になればいい。④チョコレートを溶かし、胡麻油 一番搾りを加える。⑤④に③をくぐらせて固める。



ワンタッチ操作のハンディな真空ポンプ、ガラス耐熱性のコンテナ、洗って繰り返し使えるエコタイプのバッグがセットになったスターターセットがおすすめ（5種類あり）。真空ポンプはUSB充電式。全コンテナとバッグに個別のQRコードを搭載し、専用アプリと連動。



フレッシュ&セーブで地球に、自分にやさしく

家庭用の小型な真空パックの人气が急上昇中。ラボンヌターブルの中村和成シェフが、ツヴィリングのフレッシュ&セーブの使い方ををご紹介します。時間も材料もムダなしの効率化レシピです！

No Food Loss



豚肉の下味が短時間で！
コンフィが $\frac{1}{10}$ 量の油でつくれる！

豚肩ロースのコンフィ 赤パプリカ、ミョウガのソース

材料 1枚分

豚肩ロース肉 1枚 (250g)

塩 適量

太香胡麻油 40g

ニンニクのスライス 1かけ分

ソース 4人分

赤パプリカ* 80g

ミョウガ（みじん切り） 40g

シェリービネガー 26g

ピスタチオ（みじん切り） 5g

パプリカパウダー 0.5g

イタリアンパセリ、ピスタチオ、パプリカパウダー 各適量

* 200℃のオーブンで約20分ローストして皮をむき、みじん切りにする

① 豚肉に塩をふり、バッグに入れて真空ポンプで脱気して1～2時間おき下味をつける。

② ①に太香胡麻油とニンニクを入れ、ふたたび真空ポンプで脱気する。

③ 鍋にお湯を沸かし、沸くか沸かないくらいの状態（90℃）を保ち、②を約25分加熱する。お湯から取りだし、そのまま10分おいて余熱で火を入れる。

④ フライパンに太香胡麻油（分量外）を熱し、豚肉をバッグから取り出して表面をこんがり焼く。

⑤ ソースの材料を混ぜる。

⑥ ④に⑤を添え、きざんだイタリアンパセリ、ピスタチオ、パプリカパウダーをふる。

* ③の状態です冷ましてから、そのまま冷蔵庫で4日保存可能。



「鮮度が長持ちするので、フードロス削減につながります。必要最少量の調味料や水分で料理が可能な点と、それなのに短時間で味がしっかりとつく点がとても使いやすいと思いました。真空パックしてそのまま保存できるので、作業効率も抜群。材料、時間、作業などすべてが最少ですむので、使う人にとっても、地球にもやさしいツールです」

と中村シェフ。使い方のポイントがわかるレシピ3品をどうぞ。

ラボンヌターブル

東京都中央区日本橋室町
2-3-1 コレド室町2 1F ☎
03-3277-6055 🕒 11:00
～15:00 (13:30L.O.)、18:
00～22:00 (20:00L.O.)
🌕 月曜中心に不定休 <http://p://labonnetable.jp/>
ランチはブリフィックスコース
5000円～、ディナー1万円～



中村和成

「レフェルヴェンソンス」のシェフを経て、姉妹店の「ラボンヌターブル」のシェフに。ツヴィリングのフライパンを一生モノとして愛用。

帆立のセビーチェ

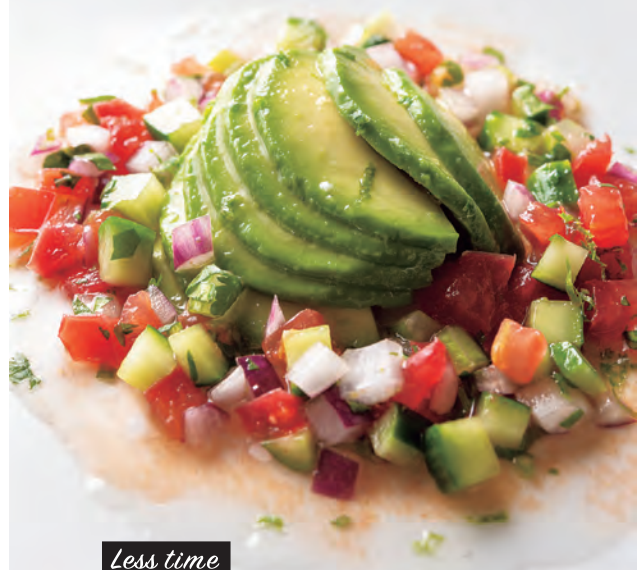
材料 4人分

トマト(中) 1個
 キュウリ 30g
 赤玉ネギ 30g
 セロリ 20g
 ライムの絞り汁 ½個分
 塩 適量
 パクチー 2本
 帆立貝柱 4個
 アボカド 1個
 太白胡麻油 適量
 ライムの絞り汁 適量
 塩 適量

ここが
テクノロジー!

ツヴィリングの専用アプリにコンテナやバッグ搭載のQRコードを読み込み、食材・料理名や画像、賞味期限を登録。ストックの状況をいつでもチェックでき、賞味期限が近づくとスマホに通知もくるので、家庭でのフードロスを削減できる。

- ① トマト、キュウリ、赤玉ネギ、セロリを5mm角に切る。
- ② コンテナにAを入れ、真空ポンプで脱気する。盛りつけるときに、パクチーのみじん切りを混ぜる。
- ③ 帆立貝柱、皮をむいて薄くスライスしたアボカドを太白胡麻油、ライムの絞り汁、塩で和えてマリネする。
- ④ 皿に③を盛りつけ、②を添え、太白胡麻油をかける。



Less time

ソースがあつという間に!
 そのままストックもOK!



フレッシュ&セーブの FOOD TECH

- 真空パックを家庭で手軽に
- 鮮度、おいしさをキープ
- 時短クッキング
- アプリで賞味期限を管理



Less ingredients

少ない調味料なのに、
 味がよく染み込む!

ニンジンのグラッセ 自家製アリッサで

材料 1人分

ニンジン 100g
 オレンジジュース 20g
 A 無塩バター 20g
 塩 小さじ1
 砂糖 5g
 無塩バター 10g
 アリッサ つくりやすい量
 ニンニク(みじん切り) 40g
 パプリカパウダー 30g
 ごま油屋のラー油 20g
 クミンシード 20g
 コリアンダーシード 20g
 キャラウェイシード 20g
 塩 適量
 クルミ、クミンシード、ディル 各適量

- ① ニンジンは1cm厚さの輪切りにする。
- ② バッグにAを入れ、真空ポンプで脱気する。
- ③ 鍋にお湯を沸かし、お湯が少し沸くくらいの温度(95℃)を保ちながら、②を15~20分加熱する。
- ④ フライパンに③を汁ごと移し、少し煮つめる。乳化して濃度がついてくるので、バターを加えて仕上げる。
- ⑤ アリッサの材料をすり鉢かミルサーで粗めに混ぜ合わせる。
- ⑥ ④、⑤を盛りつけ、クルミ、クミンシード、ディルを添える。



ツヴィリング J.A. ヘンケルスジャパン(株)
<http://www.fresh-and-save.zwilling.jp/>
 (ツヴィリング フレッシュ&セーブ)

天ぷら料理 さくら

北海道・釧路

朝日隆仁



「道東の魚介のおいしさを天ぷらで」

日本は島国。四方を囲む海は全国津々浦々、地方には独自の魚食文化がある。だから海がある町を訪れると、地で獲れた魚介を揚げる、これぞ名店と思わせる天ぷら店に出会うことがある。

北海道・釧路にある「天ぷら料理 さくら」もそんな店のひとつ。店主の朝日隆仁さんは釧路育ちで、幼少の頃から港や漁師が身近な存在。当たり前のように地元の魚介類を食べて育ったという。

「このあたりの釧路や根室を含む道東エリアには、地元でしか食べられない魚介がたくさんあります。このおいしさを武器に、もともと好きな接客を楽しみながらできる飲食店を開業しようと思いました。寿司や居酒屋はすでにたくさんありまし

たが、天ぷら店は少ないので、決心して独学で天ぷらの技術を身につけてきました」

と朝日さんはいう。献立はおまかせのコースで、素材は道東の魚介のなかでもとくに釧路港にあがるもので7割ほどを占める。道内の札幌の高級店でも入手できない魚を仕入れることができるのが、地元の強み。煮つけや焼き魚、フライにしない魚を、工夫を凝らしながら天ぷらにすることにより、新たなおいしさを生みだしている。

9月中旬くらいから晩秋は、釧路で獲れるサンマが逸品。大葉とともにロール状に巻いて揚げ、一口大に切ると、内側になるにしたがい中はまだピンク色。刺身と天ぷらの中間のような揚げりで、サンマのよう

いて、かつて味わったことのないサンマに出会うことができる。鮮度がものをいう、これぞまさに地産地消の賜だ。

天ぷらを揚げる油は、太白胡麻油7割に対して、綿実油3割。もともと揚げものが苦手という朝日さんが、自身が胸焼けせずに食べられる油を追究した結果という。

「私にとって軽さは必須。でも太白胡麻油は軽いだけでなく、同時に素材にコクをのせてくれます」

同店で食すべきは、道東の海の恵み。観光で釧路を訪れる人はもちろんのこと、地元のお客もあらためてその魅力に気づく。道東の食材のすばらしさを知ってもらえたら何よりもうれしい、と朝日さんはいう。

天ぷら料理 さくら

北海道釧路市栄町3-2-12 ☎0154-31-1177
営業時間／17:00～22:00L.O. 日休（予約があれば営業可）
JR釧路駅◎車4分

おまかせのコース8000円～1万5000円が基本で、10～13品ほどを供する。
カウンター9席と、2階に個室もあり。完全予約制。



1・2 晩秋にしか味わえない釧路産の本シシャモ。卵をもつメスは低温で腹を破らないようにゆっくりと揚げ、オスは身を開く。メスは道内でもほとんど流通しない稀少品。オスは独特の風味が強く、メスとオスでは味わいがちがう。
3・7 サンマは芯のほうは生の状態で、切り身だと火が入りすぎる魚は、巻いて揚げることが多い。**4** 道東ではメンメ、キンキと呼ばれるキチジ。**5** ババガレイ(ナメタガレイ)は繊維が細かいので、口に入るとふわりとほぐれるよう。**6** ホッケは内側に水分を残してしっとり。**8** ズワイガニ。**9** サバも外側のみ火を入れ、中はレアに。脂と水分が混ざり合ってジューシーにしたたる。**10** ごくゆるい衣をつけて揚げた海苔に、ウニをのせて雪塩をふる。浜中産の養殖は、道東の昆布のみを食べて育つため、ごく上品。季節により天然のパファンウニなどを使い分ける。**11** ハタハタは釧路では年間を通して定置網にかかる。しっかりと揚げると、うまみが濃厚。江戸前のキスに相当する、小魚の天ぷらだ。**12** ホッキ貝はやさしく火を入れ、甘く水分たっぷりに。**13** 帆立は釧路からさらに北東の標津(しべつ)から。**14** ジャガイモは中標津産の伯爵を蒸してつぶし、小さく丸めたもの。**15** シイタケは上尾幌産。**16** 揚げ油は太白胡麻油7対綿実油3の割合。**17・18** 2014年に開業、釧路市内の繁華街に店を構える。

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 22

大豆ミートを使ったり、納豆や豆腐、根菜のおいしさを生かしたりでひと工夫。肉を使わず、それでも肉に負けないガッツリした味わいをご紹介します。実は和食には、精進料理をヒントにしたアイデアがたくさんあるのです。

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

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

東京・恵比寿、名古屋に店を構える賛否両論。キャンブ飯向きの調味料「野遊びメシ〜俺たちの日曜日」シリーズから、大人気の「野遊びメシ七味」と「俺の万能スパイス」が単品でも発売中。秋の行楽のベストアイテムです!

<https://noasobimeshi.com/>



きんぴら焼肉!? バーガー

材料: 4人分

- 大豆ミート 20g
(乾燥・フィレタイプ)
- 酒、好みのごま油 各適量
- ゴボウ 100g
- ニンジン 50g
- 太香胡麻油 大さじ1+大さじ1
- 酒 大さじ3
- A 醤油 大さじ2
- 砂糖 大さじ1
- いり胡麻 黒 適量
- レタス 2枚
- 片栗粉 大さじ1
- 酒 大さじ2
- 醤油 大さじ2
- B みりん 大さじ2
- 砂糖 大さじ1
- ニンニクスリおろし 小さじ1
- C マヨネーズ 大さじ2
- ごま油屋のラー油 小さじ1/2
- パンズ 2個

ニンニクをきかせたタレで満足度が高い! きんぴらごぼう、黒ごま、ラーマヨを組み合わせると、大豆ミートの肉度が上がる。



- ① お湯を沸かして酒とごま油を入れ、大豆ミートを入れて弱火で5分下ゆでする(ゆで時間は製品の指示通りに)。お湯を切る。
- ② ゴボウ、ニンジンはマッチ棒大に切る。太香胡麻油大さじ1で中火で炒め、しんなりしたらAを加えてからめ、いり胡麻 黒をふる。
- ③ レタスは細切りにし、水にさらしてシャキッとさせ、水を切る。
- ④ ①に片栗粉をまぶし、フライパンに太香胡麻油大さじ1を入れて中火で炒める。焼き色がついたら、Bを加えて煮からめる。
- ⑤ Cを混ぜ合わせる。
- ⑥ パンズを半分にスライスして焼き、⑤を両側の切り口にぬる。③のレタス、②のきんぴら、④の焼肉の順にのせてサンドする。



ジャンクフード&ヘルシー



肉不要説!?



これはもう肉!? なソース。精進料理でも欠かせないシイタケがミートっぽさをだす隠し味。



大豆ミートはマルコメ「ダイズラボ 大豆のお肉 乾燥タイプ」のフィレ、ミンチを使用。下ゆでしてもどす時に、酒とごま油を入れるのがオススメ。

豆腐とれんこんの蒲焼き

材料:4人分

木綿豆腐 300g

レンコン 150g

シシトウ 4本

焼き海苔(全型) 1枚

片栗粉 大さじ1

コクと香りのねりごま 白 大さじ1

A 砂糖 少々

塩 少々

太香胡麻油 大さじ1

醤油 大さじ2

B みりん 大さじ2

酒 大さじ2

砂糖 大さじ1

粉山椒 少々

①豆腐はペーパータオルで包んで重石をのせ、30分ほどおいてしっかり水切りする。②レンコンは皮をむいてすりおろし、軽く水気を切る。③シシトウはヘタを切り落とす。④海苔は6等分に切る。⑤ボウルに①、②、Aを入れて泡立て器でなめらかになるまで混ぜる。⑥⑤を④の上に薄く均等にぬる。⑦フライパンに太香胡麻油を入れて中火にかけ、⑥を豆腐の面から焼き、焼き目がついたら裏返す。シシトウも一緒に焼く。⑧Bを合わせて加えてからめる。⑨盛りつけて粉山椒をふる。●精進料理で昔から食べられてきた「もどき」の蒲焼き。ふんわり焼きあがり、冷めてもおいしいおかずの一品に。



やみつきの一言 ②

肉がなくても、
ごま油をきかせて
ガッツリいきたい

納豆と 切り干し大根の かき揚げ

材料:4人分

切り干し大根 30g

万能ネギ 3本

納豆 1パック

薄力粉 50g

水 30~40ml

太白胡麻油 適量

太香胡麻油 適量

醤油 少々

A ごま油屋のラー油 少々

①切り干し大根はさっと洗い、たっぷりのぬるま湯に約15分浸けてもどす。しっかり水気を絞ってザク切りにし、バットに広げて10分ほど乾かす。②万能ネギは小口切りにする。③ボウルに①、②、納豆を入れて混ぜる。④③の全体に薄力粉をまぶし、水を少しずつ加えてまとまる硬さにする。⑤フライパンに太白胡麻油と太香胡麻油を半々の割合で高さ2cmまで入れ、170℃に熱する。⑥④の形を整えながら落とし入れ、3分ほどかけて両面を揚げる。⑦Aを合わせて添える。●太香胡麻油を半分入れた揚げ油で、香ばしさとコクをだして揚げます。

日本の食材はスゴイ!



和風ミートソーススパゲッティ

材料:2人分

大豆ミート 30g
(乾燥・ミンチタイプ)

酒、好みのごま油 各適量

玉ネギ ½個

シイタケ 3枚

三つ葉 3本

太白胡麻油 大さじ1

塩 適量

トマト水煮(缶詰) 400g

コクと香りのねりごま 白 大さじ2

A 醤油 大さじ2

酒 大さじ2

みりん 大さじ3

スパゲッティ 200g

いり胡麻 白 適量

黒コショウ 適量

①お湯を沸かして酒とごま油を入れ、大豆ミートを入れて弱火で5分下ゆでする(ゆで時間は製品の指示通りに)。お湯を切る。②玉ネギ、シイタケはみじん切りにする。③三つ葉は長さ2cmに切る。④フライパンに太白胡麻油を入れて中火にかけ、②を入れて塩をふり、しんなりするまで炒める。⑤Aと①を加え、弱火にして時々混ぜながら5~6分煮る。⑥お湯を沸かして塩(1%量)を入れ、スパゲッティをゆでる。⑦⑥のお湯を切って⑤に加えて和え、塩で味を調える。⑧盛りつけて③の三つ葉を添え、いり胡麻 白、黒コショウをふる。



SPECIAL TALK

対談は
こちら

一休.comレストランプロデュース 「KIWAMINO」サイトの特別対談



一休.comレストランがプロデュースする、エグゼクティブ向けのプレミアムなグルメメディア「KIWAMINO（きわみの）」にて、銀座「てんぶら近藤」の近藤文夫さんと、竹本油脂の竹本信二郎専務による対談が実現。素材のうまみを最大化させる天ぶらと油の関係について熱く語りあっています。近藤さんが55年間にわたって使う揚げ油は、マルホンの太白胡麻油と太香胡麻油 極淡。近藤さんがこれらの油にこだわる理由や天ぶらにかける情熱、そして竹本油脂の創業以来のごま油づくりと天ぶら職人を支える想いをお伝えしています。天ぶら業界注目のこの対談、ぜひご覧ください。

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

KIWAMINO



WEB CM

好評
公開中!

マルホン胡麻油の公式ウェブサイト ウェブCMを期間限定で公開中



マルホン胡麻油は公式ホームページにおいて、ウェブ限定CMを10月31日まで公開中。「かんたんしょう」そうしょう」と口ずさみながら、ママがつくる朝食「おにぎり篇」と、パパと娘でつくる夕食「ビビンバ篇」の2本をお楽しみいただけます。

同時にホームページでは特設サイトも開設し、ウェブCMに登場するレシピをはじめ、ごま油が大活躍のかんたんレシピをご紹介します!



CAMPAIGN

コウケンテツさんの「ズルい旨だれ」 キャンペーン第2弾

料理家コウケンテツさんが太香胡麻油でつくる「ズルい旨だれ」が大人気! 誰でもすぐにつくれ、素材のおいしさを生かし、使い方は自由自在です。ただいまマルホン胡麻油のSNSでは「ズルい旨だれキャンペーン」第2弾を実施中! ズルい旨だれを使った料理の写真を投稿すると、抽選で20名様にマルホン胡麻油セットとコウケンテツさんの書籍をプレゼントします。

くわしくは
こちら



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)



SDGs
世界食糧問題
食のパーソナライズ化
ウェルビーイング
未来に向かって
環境保全
フードロス削減
タンパク質クライシス

フードテックという巨大なテーマ。
私たちは毎日の食生活で
たくさんのフードテックに出会っているはず。
便利になるように、健康的に食べられるように。
未来に向かって、
新しい食の世界を切り拓くために。
食をとり巻く環境は世界中で
どんどん進化をつづけています。

FOR THE FUTURE

介護食
非常食・災害食
特殊冷凍技術
ミールキット
宇宙食

IoT
スマートキッチン
キッチンOS
AI
3Dフードプリンター
VR、AR

フードロボット
非接触、
キャッシュレス
脱プラ・
次世代プラスチック
セルフオーダー
予約システム
ゴーストキッチン
デリバリー・
ピックアップサービス
自販機

サステナブルな
農畜産業・
水産業

昆虫食
完全栄養食
代替肉・培養肉
代替タンパク源
植物性プロテイン
ビーガン食

FOOD TECH