

ごま油の四季



冬の号 150 2023 Winter
The Seasons of Sesame Oil by TAKEMOTO OIL & FAT CO., LTD.

特集◎ 脳にとどく、ごま油のシグナル

香り 推し活



なると てんぷら前平 ラ・ブリアンツァ 十二庵 フリッツ
慈華 Turandot 臥龍居 銀座 やまの辺 江戸中華 赤坂璃宮

連載◎

天ぷらを食べに 銀座ハゲ天 銀座本店
静岡・駿河前ガストロノミー研鑽会 その4 日本料理 FUJI
毎日食べたい、やみつぎごはん 笠原将弘 [賛否両論]



そのまま、

舐めて比べてみてください。

雑味、えぐみがない。

素材本来の味に旨味を加える

マルホンの太白胡麻油。



香りのない
普段使いのごま油。

特集◎ 香り推し活

ごま油のパンチ、パンチ！ 脳を刺激するパワフルフレーバー

世界で一番ごま油が香る、韓国料理。もはや日本の国民食ともいえるほどブームを超えて大人気です。みんなに愛されるおいしさの理由のひとつは、まちがいない香ばしいごま油。ごま油の香りで元気がわいてきます！



石鍋から立ちのぼる
ごま油は超絶香ばしい！

奥浅草の
人気韓国料理店



なると
東京都台東区浅草4-39-2 Yコーポ1F
☎ 03-3872-7560 🕒 16:00～24:00
🌿 水 済州島出身の夫妻が営む老舗の韓
国料理店。手づくりの一品料理が豊富！



今号の特集テーマは「ごま油の香り」。焙煎ごま油のパワフルな香りの魅力を解き明かします。
ごま油の香りといえば、まず思い浮かぶのは韓国料理。石焼ビビンバやチヂミ、チゲやサムギョプサルなど、ごま油香る人気メニューが満載です。そこで、浅草の老舗韓国料理店「なると」におじゃまし、オンマのヨンアさんがつくる韓国料理の香りにひたりました。



チヂミ、
たっぷりのごま油で
ジュージュー焼いてます！

香り全開

石焼きジュージュー

ごま油の香りのパレット！

嗅いで、食べて、どんどん元気になる



パチパチッ♪

ください！

もうひとつは、口に入れて感じる、いわば「静の香り」。和え物やタレなどを口に入れると、鼻の奥に抜ける香りです。動と静、ダイレクトにパンチがある香りと、ふわりとした香り。韓国料理のごま油はこの両方の香りを兼ね備えていて、途切れることなく入れかわり立ちかわり香るので、この上なくおいしく感じるのでしょう。もちろんジュージュー、パチパチといったおいしいその音も相乗効果抜群です。特別公開のヨンアさんのレシピとともに楽しめ

に食欲がわいてきます。

ひとつは石鍋の煙やキッチンから香ってくる空気中の香り。押し寄せるように鼻腔に届く、いわば強い「動の香り」です。この香りを嗅ぐと、期待感とともに食欲がわいてきます。

テーブルに所狭しと並んだ料理からはごま油が香り立ちますが、香りには2種類があることに気づきました。

ひとつは石鍋の煙やキッチンから香ってくる空気中の香り。押し寄せるように鼻腔に届く、いわば強い「動の香り」です。この香りを嗅ぐと、期待感とともに食欲がわいてきます。

なるとの主人夫妻はマルホン胡麻油の圧搾純正胡麻油と圧搾純正胡麻油濃口を「香りが出にくいから。済州島で朝搾り立ての熱々のごま油と同じ香り！」といいます。この香りを大事にするため、タレなどは一切つくりおきをせず、注文が入ってから材料を混ぜ合わせて香りを生かします。

ゼンマイナムル

材料(つくりやすい量) ゼンマイ水煮300g 圧搾純正胡麻油大さじ2 A[醤油、砂糖各大さじ1 粉末カツオダシ小さじ1 ニンニクすりおろし、コショウ各少々] いり胡麻 白少々

① 圧搾純正胡麻油でゼンマイを炒め、Aを加えて汁気なくなるまで炒め、いり胡麻白を加える。



シイタケナムル

材料(つくりやすい量) 干しシイタケ15枚 砂糖小さじ1/3 圧搾純正胡麻油大さじ1 A[ダシダ(粉末牛肉ダシ)適量 塩少々]

① 干しシイタケを砂糖を入れたお湯でもどし、薄切りにする。② 圧搾純正胡麻油で①を炒め、Aを加えて汁気なくなるまで炒める。

なると(チョレギ)サラダ

材料(つくりやすい量) レタス、キュウリ、ニンジン、玉ネギ、赤大根、水菜各適量 ドレッシング[醤油30g 酢70g 砂糖25g 胡麻油 一番搾り20g キムチ用唐辛子5g コショウ少々 いり胡麻 白少々]

① 野菜は食べやすく切り、氷水につけて水気を切る。② 食べる直前にボウルにドレッシングの材料を入れて混ぜ、①を入れて和える。
*甘辛くて、すっぱくて、そこにごま油の香りが入ると、やみつき味のドレッシングに。



モヤシナムル

材料(つくりやすい量) 豆モヤシ1袋 A[圧搾純正胡麻油 濃口大さじ1/2 アジシオ少々 いり胡麻 白少々]

① 豆モヤシは水からゆでる。② Aで和える。



ごま油の香りもうまみも
チャデミをおいしくする

野菜チャデミ

材料(1枚分) ニンジン1/2本 玉ネギ1/2個 ニラ1/2束 生地[チャデミ用粉(市販)100g 全卵(S)2個 塩小さじ1/2 水適量] 圧搾純正胡麻油大さじ2

① ニンじんはせん切り、玉ネギはスライス、ニラは長さ1.5cmに切る。② 生地材料を混ぜ(パンケーキの生地くらいの硬さ)、①を加える。③ 大きめのフライパンに圧搾純正胡麻油を入れて火にかけ、②を弱火で両面焼く。最後にもう一度返して焼き、その面を上にして盛る。



冷たくてもしっかり香る



どんな香味野菜にも

コチュジャンにも負けない

ごま油の主張!



ニンジンナムル

材料(つくりやすい量) ニンジン1本 A[圧搾純正胡麻油 濃口大さじ½ アジシオ、コショウ各少々]
①ニンジンはせん切りにして水からゆでる。②Aで和える。

サーモンユッケ

材料(1人分) ヤンニョム[コチュジャン、酢、砂糖各大さじ2 ニンニクすりおろし少々 圧搾純正胡麻油 濃口、いり胡麻 白各少々 コショウ少々] 玉ネギ(5mm角)大さじ1 万能ネギ(小口切り)、長ネギ(小口切り)各少々 刺身用サーモン150g 卵黄1個分 キュウリ、さらしネギ各適量
①食べる直前にヤンニョムの材料を混ぜ、玉ネギ、万能ネギ、長ネギを加える。②①に細切りにしたサーモンを入れて和える。③盛りつけて卵黄をのせ、キュウリのせん切り、さらしネギを添える。



香りがすごい

石焼ジュージュューの



パチパチ
ジュージュュー

石焼きピビンバ

材料(1人分) ごはん1膳 各種ナムル(右記)適量 卵黄1個分 きざみ韓国海苔適量 圧搾純正胡麻油 濃口適量 焼肉のタレ適量 コチュジャン適宜
①石鍋に圧搾純正胡麻油(分量外)を薄くなじませ、強火に7、8分かけて十分に熱する。②火からおろし、ごはんを入れる。ナムルをのせ、中央に卵黄をのせ、きざみ韓国海苔もものせる。圧搾純正胡麻油 濃口、焼肉のタレをかける。
*おこげをつくりながら全体を混ぜ合わせ、好みでコチュジャンも加えます。石鍋の内側に貼りつけるように広げて、バリバリのおこげができたならできあがり!

ホウレン草ナムル

材料(つくりやすい量) ホウレン草1束 A[圧搾純正胡麻油 濃口大さじ½ 醤油小さじ1½ きざみネギ、きざみニンニク各小さじ1 いり胡麻 白大さじ½]
①ホウレン草を塩(分量外)を入れたお湯でさっとゆで、冷水にとって水気を絞る。長さ5cmに切る。②Aで和える。



脳科学も推してます！

参考文献／「ニュートン別冊 感覚―驚異のしくみ」ニュートン プレス
「ごま油の四季 2016 年秋の号」竹本油脂
「柴田書店 MOOK Pâtissier」柴田書店

ごま油の「香り」のパワー

脳科学、ニューロサイエンスといったワードを耳にすることが増えていませんか。生き物のすべての行動をつかさどる司令塔の「脳」に関する研究は年々進んでいます。「嗅覚」の視点から、ごま油の香りがもつ可能性を探ります。



neuroscience

ごま油の香りは食欲を増進する！

やっぱりね、お腹すくんだ

共同研究のひとつでは「ごま油の香りによって食欲・空腹感が増進する」という仮説にもとづき検証を行いました。

- ごま油の香りを室内に拡散させる
- オリーブオイルの香りを室内に拡散させる
- とくに香りは拡散させない

以上の3つの状況下で実験を実施。ごま油の香りとオリーブオイルの香りは、それぞれ海老のアヒージョを調理して加熱を続け、室内に香りを行きわたらせました。被験者からは香りを拡散させる前後での食欲（空腹度）の度合をアンケート形式で集計しました。

この結果、ごま油の香りがする場合が、空腹感が一番増大（左グラフ参照）。「ごま油の香りがするとお腹がすく」という経験則が裏づけられました。

竹本油脂と NTTデータ経営研究所が 「ごま油の香り」を共同研究

脳科学のプロフェッショナルが解き明かす

ごま油といったら、何を思い浮かべますか？ 多くの人にとって、それは「香ばしい香り」ではないでしょうか。ごま油の唯一無二の特徴といえる「香り」は、長い間私たちを虜にしてきました。そうであれば、はるか昔から現代まで食べつづけられるわけがありません。

ごまの香りがただよっていると、お腹がすいてきます。餃子や炒飯を食べたくなったり、天ぷらや焼肉、韓国料理を連想したり…不思議と食欲がわいてきます。みんなワイワイ食べよう！と元気な気持ちもわいてきます。このような感覚には個人差がありますが、ごま油の香りに良い印象をもつ人は多いでしょう。

この「ごま油の香り」がもつポジティブなイメージに対して、脳科学の見地からアプローチを試みるために、竹本油脂とNTTデータ経営研究所がタッグを組み検証実験を行ないました。



研究発表の全文は
こちらから



実験の風景。ごま油で調理をし、室内に十分に香りを拡散させることのできる環境で実施。ごま油は香りが強い压榨純正胡麻油を使用。

脳科学×マルホン胡麻油 ごま油の「香り」をクロローズアップ

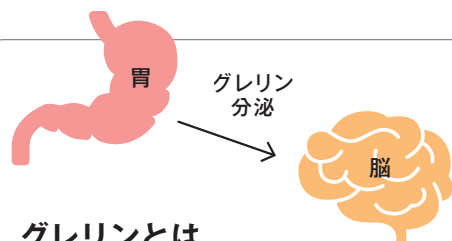
デートや商談にもごま油の香りがきく!?

コミュニケーション向上に期待

もう一方の検証は、「ごま油の香りがして」と記憶の定着が促される」という仮説にもとづき実施されました。これは会話の想起実験と呼ばれるもので、相手と交わした会話の内容をどれだけ記憶しているかを評価する実験です。

この結果、ごま油の香りが拡散した環境において、会話の内容をより多く憶えていることがわかりました。この関連性は海馬に作用するグレリン（ホルモン）の分泌が関わっていると本研究では考えています。

ごま油の香りは人と人とのつながりを強くしてくれるパワーをもつ可能性があることが判明しました。相手に自分をどれだけ印象づけられるかがカギとなるビジネスの商談や、デートの時には、ごま油香る食事をいかがでしょうか。



グレリンとは

グレリンは空腹時にも胃から分泌されるホルモンで、食欲を刺激したり、成長ホルモンの分泌を促進したりします。また15年ほど前には、グレリンが記憶力の向上にも関与することが発表されました。グレリンは記憶をつかさどる脳の「海馬」に作用して海馬の神経細胞を増やし、記憶や学習の能力を上げるのだそうです。

ごま油の香りのパワーがもたらすウェルビーイングを深掘りしたい

嗅覚が健康だと、心身も健康になる

ごま油の香りの食欲増進やパフォーマンス向上の効果は、数多くある社会問題の解決にも貢献できる可能性があります。食欲を喚起できれば、高齢者の食欲低下やそれともなう栄養不足や偏りを防げるかもしれません。嗅覚を通じて脳を刺激すれば、認知症やうつ病などの予防・改善にもつながるかもしれません。もしかしたら毎日の食卓でごま油の香りを楽しむことが、脳の健康のためにいいことかもしれません。

マルホン胡麻油はごま油の香りと嗅覚を通じて、今後ウェルビーイングの向上に取り組みたいと考えています。

ごま油の「嗅活」大作戦

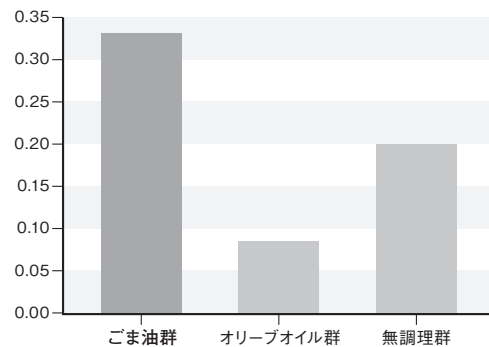
- ① 食欲を喚起する病院食・介護食
- ② 認知症やうつ病などの予防・改善

香りが大事だから、圧搾製法を推します

マルホン胡麻油は長年にわたってごま油を製造してきました。圧搾製法は、ごまに圧力をかけて自然に搾るだけで、歩留まりを上げるための化学溶剤は使いません。なぜこの製法にこだわるかといえば、ごまの香りやうまみを最大限引き出すことができるからです。豊潤な香りに満ちたごま油のパワーを引き出すのが、まさに圧搾製法。クリアでピュアで、心地よく鼻腔を通り抜け、おいしさに満ちた香りでお鼻を刺激します。



香り発生前後の空腹感の平均変化量



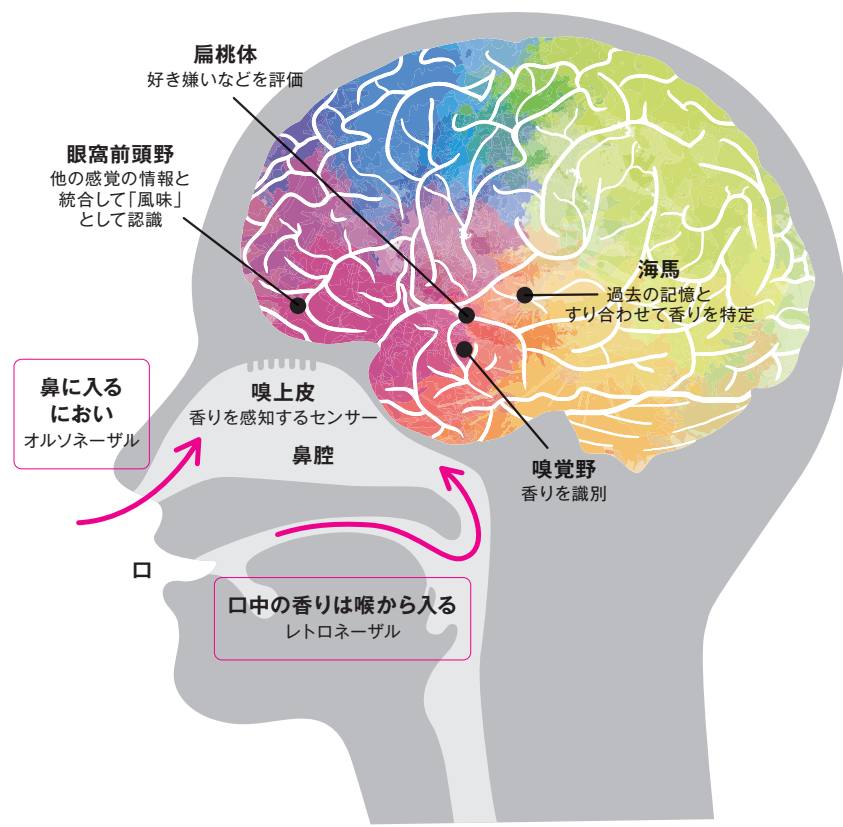
縦軸：空腹度の変化量

{{(香り発生後の空腹度)-(香り発生前の空腹度)}}

食欲増進効果の実験結果をまとめたグラフ。ごま油はオリーブオイルや香りなしに比べて、食欲(空腹感)が増している。

鼻はアンテナ、感知は脳 香りをを感じるメカニズム

鼻腔（鼻の奥）に入ったにおい分子は、鼻腔上部にある嗅上皮のセンサーでキャッチされ、嗅上皮のすぐ上にある脳の嗅球に伝わり、ここから脳のさまざまな部位に電気シグナルが送られる。信号は嗅覚野に伝わり、香りの種類が識別される。次に認識された香りが海馬（記憶をつかさどる）に伝わると、過去の記憶とすり合わせて何の香りかを判断する。さらに情動をつかさどる扁桃体に伝わると、その香りに対する好き嫌いの評価が下される。そして最終的には眼窩前頭野で味覚、視覚、聴覚、触覚などの五感情報と合体させ、「風味」として認識する。



鼻から脳へ、0.1秒以下の秒速！

人間の嗅覚はなんてスゴイんだ

人間が識別できるにおい物質は数万種類。そのうちごまのにおい物質は400種類以上もあり、香気の種類や量は多様です。「香ばしい」と感じる香気成分だけでも30種類以上あるといわれます。ちなみに「ごま油の香り」という単体の香りは存在せず、ものすごい数のにおい物質が脳内で情報伝達・整理され、はじめてごま油の香りとして感知されるのです。鼻から脳へと伝わる香りの情報伝達は、とても複雑かつ超スピード。ものの0.1秒ほどで、嗅覚はその人にとっての香り（何の香り、好き嫌い、その香りにまつわる記憶など）を認識します。

鼻でも、口の中でもダブルで香る だからごま油は強い！

オルソネーザル×レトロネーザル

香りは2つの経路から鼻腔に入り、脳に伝わります。

空気中で香って鼻から入る香りがオルソネーザル。口に入れた食べ物の香りが喉から鼻に抜ける香りがレトロネーザルと呼ばれます*（左上図）。

たとえば、天ぷら屋さんが近くにあると、ごま油のいい香りがただよってきます。これは鼻から嗅ぐのでオルソネーザルです。そして、天ぷらを食べた時に衣から上がってくるごま油の香り。これは口の中から鼻に抜けるのでレトロネーザルです。ごま油は香りが強いので、オルソネーザルとして感じる事ができるのが何よりもの武器。食べる前から「おお、いい香りだ」と期待たっぶりのステップを踏むことができ、そうするとおいしさも倍増するからです！

*オルソネーザルはたち香、レトロネーザルはあと香あるいは口中香ともいわれる。

脳のために嗅覚トレのススメ

香りの言語化が嗅覚を鋭くする

食事をよりおいしく楽しむために、脳を活性化させて健康増進につなげるために、日頃から嗅覚を鍛えることをおすすめします。

嗅覚トレーニングの唯一の方法は、香りを嗅ぎ、その香りを言葉で表現することです。実は嗅覚には遺伝的要素など個人差もありますが、基本的にはたくさん香りを嗅いで鍛えたとしても、香りを感知する嗅上皮の感受自体は変わりません。嗅いで言語化し、そして脳に香りの記憶をすり込む積み重ねにより、嗅覚は磨かれるのです。

香りを表現する言葉はとてもなく、香ばしい、くさい、かぐわしい程度。他はすべて「〇〇のような香り」などと例えます。この香りの言語化を意識することが一番の嗅覚の訓練です。

香りのプロフェッショナル、東大の東原先生にインタビュー

五感とともに香りで脳を活性化。おいしく食べ、それが脳と体の健康にもつながる

ごま油がもつ香りのパワーは、料理をおいしくし、人を健康へと導きます。東京大学でおいを研究している東原和成教授にお話を聞きました。

編集部 ごま油がやみつきの理由を、香りを軸に探れますか？

東原 五感のなかでも、嗅覚は記憶と情動と一番結びつきやすい感覚です。食べる時に味や感覚は、おもに嗅覚と味覚ですが、味覚は舌の上の味蕾で感知するので、口の中に入れるまではわかりません。それに対して、ごま油のような強い香りは口に入れる前から鼻先で感じる事ができるので、より印象が強くなります。また、味覚は甘味、塩味、酸味、苦味、うま味の五味に分類されますが、香りは数十万種類あるといわれ、さらにそれらが混合物として存在するので、味覚より複雑。食べた時の記憶は香りとともに残りやすいのです。香りはみなさんが思っているよりも、奥深く影響力が強いものです。



東原和成
東京大学大学院農学生命科学研究科の教授として2009年から着任。専門はにおいやフェロモンの嗅覚の研究。共著に「ワインの香り」(虹有社)など。料理界とも交流が多い。

編集部 嗅覚と脳はどのような関係ですか？

東原 私たちの生活や人生は無意識のうちに香りの影響を受けています。ふだん生活している空間にも常に香りがあるので、それで脳は活性化されます。嗅覚だけでなく、視覚や聴覚などの情報も合わさって脳は動いています。

編集部 嗅覚の刺激は脳にとって大切なのですか？

東原 香りをたくさん嗅いだり、好きな香りやいい香りを嗅いだりすることは、交感神経を刺激し、テンションを上げてくれます。仕事のパフォーマンスも上がり、コンディションがよくなるといわれています。ごま油はそもそも油脂なのでエネルギー源になりますが、油脂のなかでも一番香りで食欲が増す食品だと思います。ごま油の香りを嗅いで、きれいな料理を見て、おいしく食べて、仲間と楽しく話して…食卓でのこれらすべての五感からの刺激による行動が脳を活性化し、健康維持にもつながります。

TOPIC 3

ブレインテックが どんどん進化中！

脳波は正直らしい 香りと脳波の関係に興味津々

脳波測定デバイスにトライ

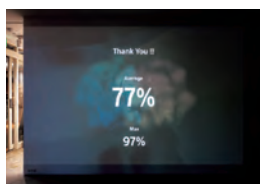
脳科学が注目されるなか、ブレインテックと呼ばれるジャンルも活性化しています。その代表が家庭用の脳波計測器ですが、「ごま油の四季」編集部はごま油と脳波の関心に注目しました。

ごま油の香りを嗅ぐと、脳波はどうなるのか。この素朴な疑問を解明するため、ごま油好きの数人が脳波デバイスを実際に装着してごま油の香りを嗅いでみました。その結果はなかなかおもしろく、「脳波がアクティブに振れる」派と、「脳波が穏やか」派に分かれました。これはおそらく、アクティブ派はごま油の香りにひたすら興奮し(石焼ビビンバ食べたい!みたいな)、穏やか派は大好きなごま油の香りにひたっている(しみじみとあの時の天ぷらはうまかったなあ、みたいな)、と素人ながらに分析。同じ大好きな香りを嗅いでも、人によって感じ方や楽しみ方はそれぞれだということを脳波がおしえてくれました。

編集部で脳波を計測した、家庭用の脳波デバイスMuse2はヘッドバンド形式で、専用アプリを通じて気軽に脳波を可視化できる。瞑想や良質な睡眠をとるために脳波を日常的に計測して活用する人が増えている。<https://goodbrain.jp/devices/muse/>



過日、銀座のSony Park Miniで3週間にわたって開催されたイベント「ブレインランデブー」。脳波デバイスを装着した2人が同時に脳波を計測し、モニター上で脳波を可視化しながらコミュニケーションするというプログラム。ソニーデザインコンサルティングとデロイトアナリティクスが、ニューロテクノロジーによる新しいコミュニケーションとして開発・提案。



「焙煎ごま油」の個性

日本代表のソムリエが マルホン胡麻油をテイステイング

ごま油の香りの深淵を探るために、日本を代表するソムリエの岩田渉さんに「太香胡麻油」「圧搾純正胡麻油」「圧搾純正胡麻油 濃口」「胡麻油 一番搾り」の4種類をテイステイングしてもらいました。ごま油と素材や料理のフレイバーデザインのためにお役立てください。



岩田 渉

1989年、愛知生まれ。ワインバー「Cave de K」(京都)を経て、2019年に「THE THOUSAND KYOTO」のシェフソムリエ就任。2023年に開催された国際ソムリエ協会主催「第17回 A.S.I. 世界最優秀ソムリエコンクール」へ日本代表として出場し第5位となる。

圧搾純正胡麻油 濃口



アタックのパンチとともに口中で横に広がる

COMMENT 濃厚で芳醇なアロマ。口に入れた時のファーストアタックのインパクトがすごく力強い。密に抽出されたような、スモークのニュアンスも感じる苦みが味わいの中心にある。4種類の中で余韻が一番長く、とくに苦みの余韻が続く。

PAIRING 苦みに対して、他の素材の甘みと酸味でバランスをとる

マルホン胡麻油の焙煎ごま油の主なラインナップは4種類。見た目の色合いも違えば、香りも味わいもキャラクターがそれぞれあり、香りや味を究めれば、もつとそれぞれの生かし方も工夫できるはずです。そこで本誌はソムリエ、岩田渉さんにごま油テイステイングを依頼しました。

テイステイングでは、香りを大きく2つに分けて感じます。まず鼻だけで感じる香りがアロマ。そして、口に含んでから感じる香りがフレイバーです。口に入れた後は、フレイバーと同時にテクスチャーも一緒に感じとります。

ちなみに、香りの別の表現

胡麻油 一番搾り



口の中で縦・横マルチにフレイバーが広がる

COMMENT 多層的で複雑なアロマなのに、口を含むと透明感があり、軽くピュアで、いい意味でのギャップを感じる。苦みの余韻は一切なく、残るのはどちらかといえばかすかな甘み。甘みは人が好む味わいなので、このオイルを好きだと感じる人は多いと思う。

PAIRING パン・デビスなどのベイク菓子



THE THOUSAND KYOTO

京都市下京区東塩小路町570 ☎ 075-354-1000(代) <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/>
2019年に開業。館内には岩田さんがワインをチョイスするレストラン「SCALAE」[KIZAHASHI]がある。

太香胡麻油



喉の奥に縦にずっと伸びていく

COMMENT ナッツでもローストよりも生に近いニュアンスで、若干スモークさもある。ふくよかでアロマティックでありながら、味わいは軽やかで、おだやかに流れるように口の中に広がる。「胡麻油一番搾り」と比較すると、香りに加えてうまみの要素をより感じる。

PAIRING 豆、野菜主体のプラントベースメニュー



ワインのテイスティングと同様に、色合い、アロマ、フレーバー（テクスチャーも）の順にテイスティング。

圧搾純正胡麻油



口の中で横に広がる力強いフレーバー

COMMENT 褐色がかったメイラード反応を感じさせる力強いアロマを感じ、味わいもアロマとリンクしていて凝縮感がある。ワインでいうとフルボディ。甘み、苦みともに突出せずバランスがとれているので、だれもが親しみを感じて好みやすい。余韻も甘み、苦みともに長く、丸みを帯びている。

PAIRING テリーヌやフォワグラ、リエットなど動物性の脂肪分

ごま油の香りは多層でおもしろい

素直に、おいしかったです。同じごまから、こんなに個性豊かなごま油のバリエーションが生まれるんですね。オリブオイルは何種類も使い分けるシェフたちがいるのに、ごま油ではあまりそういう話は聞かないですよ。もっと話したいなと思いました。ごま油の個性の違いや品質を決めるのは、ごまの焙煎の強弱はもちろんですが、おそらく搾り方の加減や、濾過など関係あるのではないだろうか、と、テイスティングをして感じました。それほどアロマやフレーバーだけでは括れない美しい。



色調や、なめらかなテクスチャー、透明感のあるビュアさを感じることができたからです。ごま油は香ばしいという既存のイメージを超えて、アロマやフレーバーのディテールを捉えると、合わせる素材や料理のイメージがふくらんできました。和食でもイタリアンでも、ごま油を合わせられるなと思っています。

としては、アロマはオルソネーザル（たち香）、フレーバーはレトロネーザル（あと香）、口中香に相当します。7ペーでも触れたように、ごま油は口に入れる前から香りを感知し、これから食べる料理への期待感をおおることができ、るのが大きな強みです。

今回のテイスティングリスには「太香胡麻油」「圧搾純正胡麻油」「圧搾純正胡麻油濃口」「胡麻油一番搾り」の4種類。みなさんもぜひテイスティングに挑み、個性豊かなアロマやフレーバーを感じてください。

ギークな焙煎香

未体験のごま油ペアリング

焙煎ごま油がもつ香りやうまみはとても奥深く、焙煎の度合などによって香味には幅があります。焙煎ごま油にフィーチャーして「天ぶら」「イタリアン」「豆腐」「洋食のフライ」との相性をディープに探りました。ごま油の香味と素材がからみあい、料理が進化します。

油は天ぶらの調味料といわれます。「てんぶら前平」の揚げ油は太白胡麻油3対太香胡麻油淡1の割合。このブレンドが前平智一さんの天ぶらの味を決める極意です。

「僕にとって太香胡麻油淡は、香りづけではなく、素材の風味やうまみを引きだしてくれる油です。秋号の企画でも話しましたが（下記QRコードの記事参照）、たとえば淡白な天種の代表格といわれるキスは、太香胡麻油淡を入れて揚げたほうが断然うまくなります。キス自体のうまみが増して、あぁうまいキスだと感じてもらえるんです」

と前平さん。確かに食べてみると、衣は太香胡麻油淡の香りやうまみをまといいますが、それだけではありません。咀嚼とともに鼻腔に抜けあがる香りと、キスの味わいをあたかも口中調理しているかのようで、キスのうまみも明らかに上がっています。

「香りよりも、僕はむしろ“うまみ”がこの油の肝だと思うんです。香りは揚げているうちに少しずつ飛びますが、ごまのうまみは残ります。素材の雑味など隠したい風味をいい塩梅にマスキングしながら、うまみを増してくれるのが太香胡麻

てんぶら前平

繊細な素材に寄り添う

太香胡麻油 ^{うす} 淡の香味



前平智一
1971年、埼玉生まれ。「天政」で8年半修業後、山の上ホテルに入社し「てんぶら山の上」で20年研鑽を積む。2017年に「前平」を開店。

太香胡麻油 淡の香りをまとうと、木の实らしい香ばしさが感じられ、银杏を食べた満足感が増す。「仮に太白胡麻油で揚げると、おいしいけれど、ただシンプルに银杏。コースの流れの中ではさっとしすぎてしまう」（前平さん）

イカはそれほどうまみがある素材ではないので、太香胡麻油 淡で香りやうまみを補うことにより、イカ自体のうまみが上がる。コースの一品目として供するため、「うまいイカだなあ」としみじみ印象づけることができる。

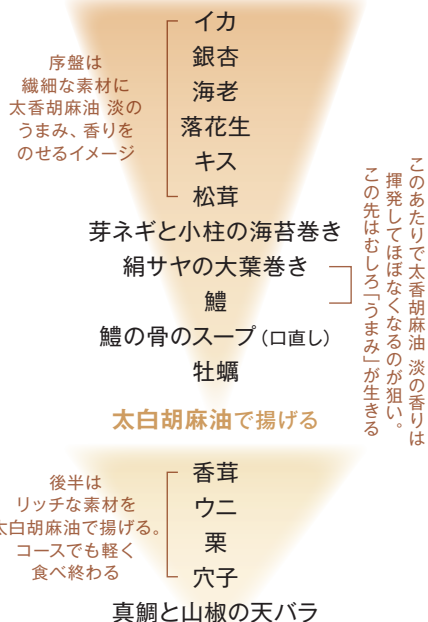


こちらをご覧ください
マルホン天ぶら研鑽会
「太白胡麻油100%か、焙煎ごま油を合わせるか」

ある日のコースの流れ

コースの流れの中で香りをコントロール。前半は太白胡麻油に太香胡麻油 淡をブレンドした油で揚げ、後半は太白胡麻油100%で揚げる。天種は序盤は繊細なものからはじまり、後半になるほどリッチな素材にシフトする。

太白胡麻油3対太香胡麻油 淡1の割合で揚げる



太香胡麻油 淡(うす)は業務用の焙煎ごま油。太香胡麻油のラインナップは焙煎度合に応じて太香胡麻油濃(こい)、太香胡麻油 淡、太香胡麻油 極淡(ごくうす)の3品がある。



写真左が太白胡麻油3対太香胡麻油 淡1で合わせた揚げ油、右が太白胡麻油100%。コースの途中で揚げ油を変えるため、ふたつの鍋を用いる。3対1の割合は前平さんが太香胡麻油 淡の香味をもっともよく生かせると思うブレンド。



前平さんが「焙煎ごま油をブレンドしたほうが絶対にうまい天種」として選んだのはイカ、銀杏、海老、キスの4品。

油 淡。素材を生かすなら太白胡麻油とよくいわれますが、僕はむしろ逆で、素材に寄り添うなら焙煎ごま油をブレンドしたほうがいいと思っています」

ただし、前平さんはコースの後半は揚げ油を太白胡麻油のみに切りかえます。それは、香りやうまみが続くと、15品ほど続くコースでは食べ疲れてしまいがちだからといえます。素材との相性も大事ですが、コースの流れと油の相性をうまくコントロールすることも大切。そうすれば一品一品それぞれが印象に残り、食後もすっきりと軽くおさまるのです。



コースの5品目くらいで供するため、太香胡麻油 淡の香りは揮発して少しおさまった状態。ごま油がもつうまみのみを淡泊なキスに補うイメージ。キス自体のうまみが驚くほど!増して、余韻も長くなる。



火が入って海老くささや生ぐささがなくなり、甘さが絶頂の瞬間に供する。太香胡麻油 淡が海老特有のアクのような雑味をマスキングし、海老のうまみが上がる。



てんぶら前平

東京都港区麻布十番2-8-16 ISIビル4F
☎ 03-6435-1996 🕒 17:00 ~ 20:30
最終入店 🗓 日、祝 カウンター9席、コース2万5300円～。要予約



奥野義幸

1972年、和歌山生まれ。
イタリア全州で修業後、
2003年に麻布十番に
「ラ・ブリアンツァ」を開業。
都内を中心に出店を展開
し、現在はグループ7店
舗。最新店は11月に開業
した麻布台ヒルズ内「デ
ブス・ブリアンツァ」。

カツオのカルパッチョ アロマのサルサ



一緒に口の中を旅する
カツオと胡麻油 一番搾り



アロマのサルサは鮎の魚醤、ソーテルヌ、柚子
果汁に昆布を漬けたベースに、キュウリのピク
ルス、ミョウガの小口切り、シブレットのみじ
ん切りを加える。これに対して3割量の胡麻油
一番搾りを加えて乳化させて完成。ピーツのピ
ュレとエゴマの葉の上に生のカツオを盛りつ
け、アロマのサルサをのせ、赤玉ネギのスライス、
赤ジソのスプラウト、ミニキュウリのピクルスを
添え、スマックをふる。爽快感のある前菜。

ラ・ブリアンツァ

イタリアンのオイル使い

ハーブ、スパイス、ごま油

パクチーの香りに
太香胡麻油がキマる



サワラのロースト エスニックグリーンソース

パクチー、レモングラス、ハラペーニョ、ショウガ、
ナンプラー、ココナッツミルク、クミンシード、ニ
ンニクなどをペースト状にし、このベースに対して
2割の太香胡麻油を合わせてグリーンカレーソー
スをつくる。サワラにコリアンダー、クミン、アー
モンドダイス、フェネルシードをまぶしてロース
トし、ムール貝の白ワイン蒸し、フムス、グリーン
カレーソース、マイクロハーブとともに盛りつける。
中東イタリアンテイストな一皿。



La Brianza

東京都港区六本木6-12-3 六本木ヒルズレジデンスC棟3F ☎
03-6804-5719 🕒 11:30~15:30 (14:00L.O.)、17:30 ~
23:00 (21:30L.O.) 📞 無 <https://la-brianza.com/>
コースでランチ3000円〜、ディナー 5000円〜。

「みんなごま油好きだし、子ども
の頃から食べ慣れて舌が記憶して
ますよね。だからこそ、料理に入
れるとバレてしまい、中華みたい
といわれがち。でも、僕がつくる
イタリアンではごま油は全然タブ
ーじゃない。要は使い方です」
と「ラ・ブリアンツァ」の奥野義
幸シェフ。焙煎ごま油各種をテイ
スティングし、それぞれの香りや
味の個性をオリーブオイルのよう
に使い分けたいと感じたそうです。
「生のカツオにレモンとオリーブ
オイルより、ごま油のカルパッチ
ョのほうが絶対うまい。とくに余
韻の伸びが長い胡麻油 一番搾り
は最高のベアリング。カツオのく
さみを口の中に残さず、喉の奥ま
で一緒に旅してくれるから」
そもそもオイル使いが得意なイ
タリアン。ごま油も使い方次第で、
違和感なく料理に溶け込みます。

十二庵

地大豆を味わう豆腐

塩とごま油がベスト

大豆の甘みあふれる豊潤な味わいや、とろけるほどなめらかな舌触りの豆腐をつくる「十二庵」の浅沼宇雄さん。日頃から豆腐は塩で食べることをすすめています。塩とごま油だとさらにうまくなることを発見したそうです！「塩がいいのは、大豆の味を引き立ててくれるから。油脂もオリブオイルなどいろいろ試しましたが、ごま油はお豆腐の味を消してしまいそうで未体験でした。でも、実は豆腐と一番相性がいいのはごま油。ぜひお客様にもおすすめしたいと思っています」

豆腐全般にまちがいない合う、浅沼さんおすすめのオールラウンダーのごま油は胡麻油 一番搾り。舌の上には大豆の甘み、上顎にはごま油の香味が染みわたり、甘・香・甘・香が交互に押し寄せます。

冷奴には、塩をふりかけ、胡麻油 一番搾りをかける。十二庵がおすすめのは、ミネラル分のうまみが大豆の甘みと溶け合う「海人の藻塩」。「豆腐の甘みがすごい増します。塩とごま油でこんなにおいしくなることにびっくりしますよ」（浅沼さん）。冷たいため心地よいエッジもあり、なおかつ胡麻油 一番搾りと豆腐がからみあうように口の中に滞留し、大豆の甘みの余韻も長くなる。

未体験ゾーンの
うまさ！



豆腐よりもさらに甘みが濃厚な汲みあげ湯葉に胡麻油 一番搾りをかけると、大豆の甘みが猛烈レベルで押し寄せる。

胡麻油 一番搾りの
キレのいい
フレーバーで
すっきり食す

冷奴



熱々湯豆腐には、
压榨純正胡麻油 濃口の
強い香りが合う

湯豆腐

熱々の湯豆腐には、塩+オールラウンダーの胡麻油 一番搾りもいいが、压榨純正胡麻油 濃口がさらに上をいく相性のよさ。温度が高い分、豆腐の大豆の甘みを強く感じるので、ごま油もパンチが強い压榨純正胡麻油 濃口を合わせる。ごま油の香味で葉味いらずの満足感。



十二庵

神奈川県足柄下郡湯河原町宮上42-17
☎0465-43-7750 📍物販9:00~18:00、
イトインはごはん 10:00~14:00、カフェ
14:00~16:30 (16:00L.O.)、土日祝は
物販、イトインともに8:00~ 📞水
<https://12an.jp/> 青大豆とうふ380
円など、目移りするほど豆腐がたくさん



浅沼宇雄

1975年、神奈川県生まれ。脱サラして独学で豆腐づくりを学び、2009年に「十二庵」を開業。2022年の全国豆腐品評会の寄せ・おぼろとうふ部門で金賞を受賞する。湯河原の地域おこしの先頭に立つ。

田苗見賢太

1980年、東京生まれ。赤坂「旬香亭」やその姉妹店「フリッツ」(ともに現在閉店)で15年勤務し、店名を譲り受けて2016年に現店舗「フリッツ」を開店。



「フリッツ」はフライ推しの洋食店。かつてフライの名店といわれた東京・赤坂の「フリッツ」で修業した田苗見賢太シェフが店名を譲り受け、フリッツ魂を受け継いでいます。

同店の揚げ油は焙煎ごま油が軽さと香ばしさ、うまみのカギを握っています。今回は揚げ油のブレンド実験を依頼。ベースは太白胡麻油で統一し、ブレンドした焙煎ごま油は太香胡麻油、圧搾純正胡麻油、圧搾純正胡麻油濃口、胡麻油一番搾りの4種類。素材別に揚げ油とのペアリングを試した結果、

田苗見シェフがベストペアリングに選んだのが16ページの4つのブレンドです。

「ここまでこだわって揚げ油をブレンドしたのは初の試みで、焙煎ごま油を2:3割ブレンドしました。ごま油を嗅いだ時のイメージと、加熱して揚げた後では香りの出方が違います。ごま油の香ばしさは揮発してマイルドになるので、それがパン粉と合わさるとほどよい香味に変わるんです」

と田苗見シェフ。揚げ油とのペアリングで、素材のクオリティはまちがいに上がりません。



フリッツ

東京都文京区小石川2-25-16 リリオ小石川2F ☎03-3830-0235 🕒11:30~14:00、18:00~20:00 🌐月 <http://fritto.jp/> ランチのセットは2000円〜、アラカルトも豊富

フリッツ

洋食の花形フライ

パン粉にごま油が合う



フライのメニューが多い洋食では、揚げ油は重要。田苗見シェフは軽さを求めるためラードは使わず、コーンオイルに焙煎ごま油をブレンドした油(平成のフライオイルC-1・業務用)で揚げている。焙煎ごま油をブレンドすると、香りやうまみが増すだけでなく、揚げ油のもちがよくなる。



海老とブロッコリーのアヒージョは胡麻油 一番搾りとキャノーラ油を同割で、ニンニクと一緒にグツグツ。香りがほんのりたどい食欲をそそる。

フリッツでは時折、ごま油をアクセントにしたアラカルトも登場。アボカドとトマトのマリネは圧搾純正胡麻油 濃口と醤油のドレッシングで。



OIL BLEND

太白胡麻油 8
太香胡麻油 1
胡麻油 一番搾り 1



帆立フライ

パン粉が抜群に
香ばしくなるブレンド



帆立フライは高温で短時間で揚げ、内側はレアに。高温で揚げた衣はとても香ばしく、胡麻油 一番搾りがしっかりと香り立つ。胡麻油 一番搾りはガスクロ分析によるとパンと共通の香り成分があるので、パン粉との相性がよく、フライの香ばしさがとくに際立つ。一方、太香胡麻油も胡麻油 一番搾りを支えるようにそこはかとなく香りを感じさせるため、ふたつの焙煎ごま油による奥深い香ばしさが生まれる。

OIL BLEND

太白胡麻油 7
胡麻油 一番搾り 3



アジフライ

魚のネガティブな風味を
マスキングする
胡麻油 一番搾りの香り



衣の香りはさほど強くなく、ごま油の香りはほんのり程度。ところがアジのファーストアタックは干物を思わせるほどうまみが増し、余韻は衣の油脂と相まってクリーミーに調和する。ベースの太白胡麻油を7割に抑え、香り立ちも余韻も強い胡麻油 一番搾りを3割入れることにより、魚特有のにおいをマスキングできるブレンド。青魚のイワシフライやサバの竜田揚げにもおすすめだ。

OIL BLEND

太白胡麻油 7
太香胡麻油 1
圧搾純正胡麻油 1
圧搾純正胡麻油 濃口 1



メンチカツ

うまみ香味増して
冷めてもうまい！



ごま油4種類を贅沢にブレンドしたオイルだが、複雑な香りのハーモニーから圧搾純正胡麻油 濃口のビター感がある香りが飛びだしてきて絶妙のアクセントになる。メンチの肉ダネに入っているナツメグ、コショウなどのスパイスやマスタードの香りとの相性が抜群。ウスターや中濃ソースともすこぶる◎。冷めるとさらに香味やうまみが増し増しの味わいになるので、お弁当のおかずの揚げ油としてもおすすめ。

OIL BLEND

太白胡麻油 8
太香胡麻油 1.5
圧搾純正胡麻油 0.5



エビフライ

素材と衣がまろやかに
調和するブレンド



太白胡麻油を8割と多めにし、太香胡麻油で香りの土台をつくり、圧搾純正胡麻油をエッセンスのように立たせたブレンド。海老の甘さやうまみがしっかり浮きあがる一方で、ごま油の香りが移ったパン粉と海老の風味がまろやかにつながっているようなハーモニーがある。ヒレカツや牡蠣フライもこのブレンドと相性がよく、豚肉の余韻が長く残り、牡蠣は磯の風味が際立つ。



第1弾
「太白胡麻油の表現力」は
こちら



イフカ

慈華

東京都港区南青山2-14-15 五十嵐ビル2F ☎03-3796-7835

<https://www.itsuka8.com/>

ガリュウキヨ

Turandot 臥龍居

東京都港区赤坂6-16-10 ☎03-3568-7190

<https://www.wakiya.co.jp/>

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

<http://ginza-yamanobe.com/>

赤坂璃宮 銀座店

東京都中央区銀座6-8-7 交詢ビル5F ☎03-3569-2882

<https://rikyu.jp/>

油の芸術、中国料理 [第2弾]

ごま油が生む 多層な香り

「ごま油の四季」秋号でお届けした、中国料理の料理人による技術交流のための勉強会。太白胡麻油をテーマにした濃密な内容は業界内で好評でした。第2弾となる今回のテーマは、太白胡麻油とは対極の「焙煎ごま油の香り」。四川、広東、上海、北京と流派の違う4人の有志が集まり料理を披露しあいました。



慈華
田村亮介



赤坂璃宮
水野耕作



Turandot 臥龍居
小澤善文



銀座 やまの辺 江戸中華
山野辺 仁

それぞれの「ごま油」を使い、実はそれほど料理の軸となるわけではないことがわかります。田村さんが説明してくれました。「僕らのようにコースで料理を提供する店は価格帯も高く、表現したいのは素材感や、コース全体の完成度です。だから、香りがパワフルな焙煎ごま油は使用頻度や量でいえば控えめですが、逆にいえば、必要なポイントできちんとごま油を生かして使ってます」たしかに4人が披露した料理は、ごま油を使うタイミングがそれぞれ違い、香りの出方にも個性があ

「冷菜でおもに使い、加熱調理で使うことはあまり多くない」田村

「上海料理では醤油味の料理の仕上げに、高温で香りを立たせる」小澤

「ごま油の香りが必要な料理に効果的に使う」山野辺

「香りは生かし、油脂分は感じさせないように使っている」水野

町中華からコース料理まで香るごま油といえは中華というイメージは絶大で、だれもが餃子や炒め物を思い浮かべるでしょう。これらはごま油がガツンと香るいわゆる「町中華」であり、日本の国民食ともいえるほど日常的に食べられています。町中華におけるごま油の香りは、「入れればうまくなる調味料」のようなものです。では今回参加した4人はごま油をどのように使うのでしょうか。

ふわり香る
太香胡麻油

複雑な香味
圧搾純正胡麻油

ソースのコク
太香胡麻油

鰯白子 ごま油の香りを楽しむ 白甜醤油ソース 麻香白甜醤油白子

田村亮介 慈華 [四川]

「ごま油の香りを楽しむ」オリジナルな一品。マイクロハーブにたらし太香胡麻油の香りをふわりと嗅ぐプロローグにはじまり、白甜醤油(パイテンジャンユ)と太香胡麻油のキレのあるソース、スパイシークルミを下揚げした香ばしい圧搾純正胡麻油が順々に香る。

材料(つくりやすい量) 白甜醤油[白醤油、氷砂糖、日本酒各150g 陳皮2g 花椒、桂皮各1g] スパイシークルミ[クルミ100g 太白胡麻油3対圧搾純正胡麻油1の割合 上白糖50g 水20g 塩2g 一味唐辛子3g 花椒粉2g クミンパウダー1g] おこげ[おこげ適量 揚げ油適量] タラ白子適量 ソース[白甜醤油(上記)2対米酢2対太香胡麻油1.5の割合] マイクロハーブ適量 太香胡麻油適量

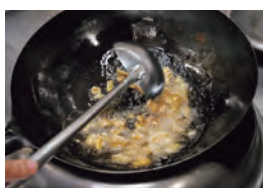
①白甜醤油の材料を中火で煮詰め、軽くとろみがついたら火をとめて冷まし、漉す。②スパイシークルミをつくる。鍋に水と重曹少量(分量外)、クルミを入れて沸騰させ、お湯を切る。再度クルミを水からゆで、沸騰したらお湯を切る。③鍋に太白胡麻油3対圧搾純正胡麻油1の割合で入れて火にかけ、②のクルミを低温からゆっくりと揚げる。④きれいな鍋に上白糖と水を入れて弱火にかけ、混ぜながら煮詰める。160℃になったらクルミ以外の材料を入れて混ぜる。⑤③を加え、全体に飴をからめて火からはずし、風に当てて混ぜながら冷まし、再結晶化させる。粗めに切る。⑥おこげを180℃に熱した油で揚げ、冷ましてほぐす。⑦お湯を沸かして塩適量(分量外)を入れ、一口大に切った白子を入れて火をとめ、そのまま1分ほどおいで火を入れる。氷水にとって冷まし、水気を切る。⑧①の白甜醤油、米酢、太香胡麻油を混ぜてソースをつくる。⑨器に⑦の白子を盛り、⑧のソースをかける。⑥のおこげ、⑤のスパイシークルミをちらし、マイクロハーブを添える。マイクロハーブに太香胡麻油を数滴たらし。

クルミは圧搾純正胡麻油で下揚げして香りをまわしてから、さらに一味唐辛子、花椒粉、クミンパウダーとともに飴焼きして糖衣でおおう。スパイスの複雑な香りの奥から圧搾純正胡麻油の香味がにじみでくる。あえてこのスパイシークルミをまばらにちらして盛りつけ、アクセントとしてきかせる。

りました。田村さんは「鰯白子」でごま油の香りを3パターンで表現し、小澤さんは胡麻油一番搾りを2つの温度帯で生かして「低温牛レバーの香味オイルがけ」をつくりました。水野さんの「チャイニーズケールの海老味噌炒め」は熱々の土鍋から圧搾純正胡麻油濃口を香り立たせて香りを演出し、山野辺さんの「ごまアイスクリーム」は口中の温度でごま油の香りの変化を楽しめました。

料理の進化と、狙う香味の変化

今回使った焙煎ごま油は「太香胡麻油」「圧搾純正胡麻油」「圧搾純正胡麻油濃口」「胡麻油一番搾り」の4種類。ごまの焙煎度合が異なるため、香りの立ち方や余韻の長さ、うまみなどの香味はさまざまです(P9、10のティーステ



上/雲白肉などに用いる甜醤油を、白子や太香胡麻油の軽やかな香りに合わせて黒醤油から白醤油にかえ、色合いも香味もおだやかにまとめた。
下/仕上げにたらし太香胡麻油も香りの大切な要素。





上質な素材を使うため、低温コンフィは牛レバーと胡麻油 一番搾りだけでシンプルに。表面に胡麻油 一番搾りをまとい、口の中で咀嚼するとその香りがわきでてくる。



コンフィの低温料理に対して、仕上げの香味オイルは高温。温度が上がると胡麻油 一番搾りは一気に香り立つ。香味オイルの材料や仕上げにトッピングする柚子の香りと相まって、香り高い一皿と化す。



低温調理
胡麻油 一番搾り

低温牛レバーの香味オイルがけ 芝麻油牛肝

小澤善文 Turandot 臥龍居 [上海]

胡麻油 一番搾りを2つの温度帯の調理で使用。牛レバーを低温調理でコンフィにしてほのかに香りをまとわせ、高温に加熱した香味オイルをかけてサービスする。現代的「レバ刺し」な趣の一品。

材料(つくりやすい量) 牛レバー 350g 胡麻油 一番搾り適量
山椒塩適量 香味オイル[胡麻油 一番搾り100ml ニンニク1かけ 花椒、赤唐辛子(生)各少々] 黄柚子の皮、細ネギ各適量

①真空パック用の袋に掃除した牛レバーと、全体が浸る量の胡麻油 一番搾りを入れて封をし、54℃の湯煎で1時間真空調理する。冷ます。②①を厚さ5mmほどにスライスして皿に盛りつけ、切り身それぞれに山椒塩を強めにふる。③鍋に胡麻油 一番搾りを入れて火にかけ、低温のうちにスライスしたニンニクを入れて温度を上げ、150℃近くになったら花椒、薄く小口切りにした赤唐辛子も加える。10秒ほどで火からおろし、すぐに②にかける。④黄柚子の皮のせん切り、細ネギのみじん切りをちらす。



今回は小澤さんが統括料理長を務めるTurandot 臥龍居の厨房を借りての勉強会。深夜11時のスタートにもかかわらず、スタッフも残ってヘルプ。ありがとうございました!



赤坂璃宮の水野さんは他メンバーとの勉強会に参加するのははじめて。広東料理の鍋や火力の扱いはベテランクラスのメンバーも注目。



「香りが多層になれば、料理は複雑になります。それでもごま油はどこか親しみのある香りゆえに、食べ手に料理のハードルの高さを感じさせないことが素晴らしいといえるでしょう。料理の進化とともに、ますます新しいごま油の香らせ方が生まれていくのです。」

「今は素材の鮮度がいいから、ごま油で粗を隠す必要はない。中国料理の調理法も進化しているので、狙い定めた焙煎香の生かし方をするようにしました」(小澤)

イングも参照)。

これらのごま油のセレクト、香りを生かす温度帯や重ね方が料理のカギとなりますが、4人とも一皿の中で複数のごま油を使い分けたり、香りを多層に重ねたりしている点が印象的でした。





チャイニーズケールの 海老味噌炒め 土鍋仕立て 啫啫馬拉炒芥蘭煲

水野耕作 赤坂璃宮〔広東〕

チャイニーズケールを胡麻油 一番搾りで炒め、熱々の土鍋に圧搾純正胡麻油濃口を入れて香りが立った瞬間に上に盛りつける。すぐに香りごとテーブルへと。

材料(1皿分) 芥蘭(チャイニーズケール) 300g 胡麻油 一番搾り10g 干し海老15g ニンニク、ショウガ、ベルギーエシャロット各5g 赤唐辛子3g 海老子1g 魚粉(カレイ) 1g 海老味噌*18g 老酒10g デンブン2g 圧搾純正胡麻油 濃口10g
*市販品に日本酒、砂糖各少々を加えて煮詰めたもの

① 芥蘭は食べやすい長さに切り、砂糖少量(分量外)を入れたお湯でボイルし、水にとって水気を切る。次に塩と油少量(各分量外)を入れたお湯でさっとボイルしてお湯を切る。② 鍋に胡麻油 一番搾りを入れて火にかけ、粗みじん切りにした干し海老、みじん切りにした香味野菜と赤唐辛子、海老子と魚粉、海老味噌の順に加えてゆっくり炒めて香りをだす。③ ①を加えて炒め、デンプンを老酒で溶いて加えて炒めあげる。④ 土鍋(あらかじめよく熱しておく)に圧搾純正胡麻油 濃口を入れ、すぐに③を盛り込む。

チャイニーズケール(芥蘭)はていねいに下処理してから炒める。炒め油は胡麻油 一番搾りを使い、香りを立たせすぎず、むしろうまみを生かす。



香りのごちそう
圧搾純正胡麻油
濃口

うまみ
胡麻油 一番搾り



「広東料理は香りを大切にしますが、油脂分は感じさせないことが大事」(水野)。熱した土鍋で圧搾純正胡麻油 濃口の香りを立たせるのは、まさにこの考え方に則したごま油の表現方法といえる。



ゆっくり香る
圧搾純正胡麻油
濃口

ダイレクト
圧搾純正胡麻油
濃口

ごまアイスクリーム 芝麻冰淇淋

山野辺 仁 銀座 やまの辺 江戸中華〔北京〕

圧搾純正胡麻油 濃口で香味オイルをつくり、アイスクリームの脂肪分として配合。乳化凍結状態から口中の温度で溶けると、香りが立つ。

材料(つくりやすい量) A[圧搾純正胡麻油 濃口80g 八角、陳皮、桂皮各10g] B[紹興酒40g ハチミツ80g 砂糖50g 板ゼラチン(もどす)6g] 牛乳(低脂肪) 500g

① 鍋にAを入れて45℃まで温度を上げ、火をとめて1時間～1日おく(香りの好みにより時間は加減)。濾す。② Bを湯煎にかけてゼラチンを溶かす。③ ②をバコジェットのピーカーに入れ、①を仕上げ用に少量だけ取りおいて加える。ハンドブレンダーで攪拌しながら、牛乳を少しずつ加えてしっかり乳化させる。④ ③を冷凍した後、バコジェットで粉碎する。⑤ 盛りつけし、①のオイルを少量たらす。



ねりごまのアイスクリームとは違い、ごま油と低脂肪の牛乳でつくるとよりすっきりとした香りと舌触りになり、食後に最適。紹興酒も香り立つ。仕上げにかける香味オイルは香りでこのアイスクリームへの期待感を高める。





サスエ前田魚店
前田尚毅
1974年、静岡・焼津生まれ。水産会社勤務を経て、1995年に家業の「サスエ前田魚店」に入る。町の魚屋でありながら、日本全国のみならず世界の著名な料理人にオーダーメイドで魚を卸す。



日本料理 FUJI
藤岡雅貴
1985年、静岡生まれ。大学でインテリアデザインを専攻するも中退し、料理の世界に入る。京都、東京で修業後、2014年に静岡市に「日本料理 FUJI」を開業。2019年からサスエ前田魚店で魚を仕入れる。

静岡・駿河前

ガストロノミー 研鑽会



その4

日本料理 FUJI

静岡・焼津では、魚屋「サスエ前田魚店」を中心に、県内の「成生」「Simplex」「温石」「FUJI」「馳走 西健一」「なかむら」といった気鋭の店が、駿河湾にあがる魚を料理するローカルガストロノミーとして全国から注目を集めています。漁師、魚屋、料理人が、魚を大事にバトンリレーしながら生み出す世界をシリーズ連載でお届けしています。



過去の回は
ウェブ版へ



マグロは体温が高く、冬は水揚げした時には湯気が立つほどという。船上からずっと氷や冷蔵庫で冷やしつつ3時間半ほど経過しても、マグロの温度はまだ20℃以上あった。だからこそ冷やしははとも重要で、熱で身が焼けないようにしなければならない。

陸は晴天、それでも潮が早く不漁。
そんな日に70キロ超のキワダマグロという
神様からの恵み



駿河湾は焼津港から15分ほどの地点で急に深海になる。今朝は潮が早く漁をあきらめる船が多いなか、出港した定置網の漁船がなんと今年一番というキワダマグロを水揚げした。マグロは網の中で泳いでいるうちにいつの間にか船上にあげられ、ストレスも感じぬ間にすぐに締められて内臓を抜かれ、水で冷やした状態で陸へとあげられた。「漁師さんが船上できちんと神経だして冷やしてくれるから、クオリティが保たれる。本当にありがたい」と前田さん。

鰯の酢油洗い



アジの酢洗いを「酢油」にアレンジ。割り土佐酢と太白胡麻油を合わせてほんのり温度を上げ、アジをごく薄くコーティング。カギはこの温度帯で、今の時季のよくのったアジの脂をほどよく柔らかくし、そこに太白胡麻油のコクが加わり、深みと丸み、余韻に伸びがでた。

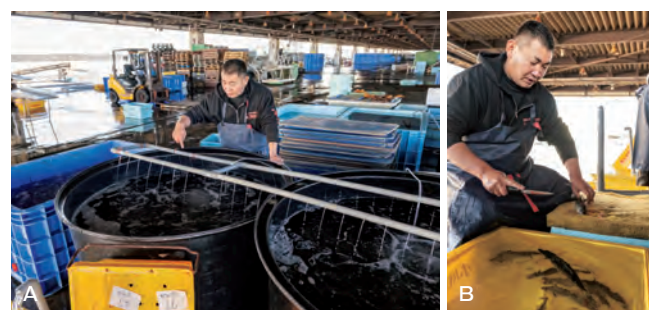
アジの酢洗いを「酢油」にアレンジ。割り土佐酢と太白胡麻油を合わせてほんのり温度を上げ、アジをごく薄くコーティング。カギはこの温度帯で、今の時季のよくのったアジの脂をほどよく柔らかくし、そこに太白胡麻油のコクが加わり、深みと丸み、余韻に伸びがでた。

前田 今の料理はアジとエボ鯛。アジは今朝あがったもので、エボ鯛は昨日。

泳がせのアジとエボ鯛

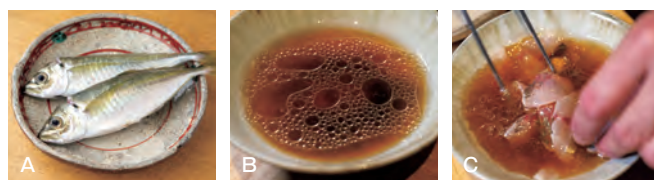


漁師さん、前田さんが「今年最高のクオリティ」という船上神経メキワダマグロを仕入れ。自然に頬がゆるむ。



A・B アジは活かしたまま水揚げしてもらい、港の水槽で落ち着かせてから締める。水槽は丸形で黒く、中央にエアーを入れる。アジはまるで暗い海で泳いでいるかのように、エアーを中心にして回遊する。以前は店で締めていたが、「泳がせ」になってからは店への移動も魚にとってストレスになるため、港で締めるようになった。

藤岡雅貴が料理する



A 今朝仕入れたアジ。営業の1時間前におろして塩をあて、そぎ切りにする。
B・C 割り土佐酢4に対して太白胡麻油1を入れて表面を油でおおい、この状態で40℃くらいに温度を上げ、アジをしゃぶしゃぶの要領でぐらさせる。「太白胡麻油でとても薄くコーティングできます。太白胡麻油が割り土佐酢の表面をおおっているので、酢の温い温度をキープできるのも油の効果。これ以上温度が高いと身が反って締まり、水分とともにうまみが逃げてしまうので、温度が肝心」(藤岡)

サスエ前田魚店の前田尚毅さんと、毎日店に通い魚を仕入れる静岡県内の料理人をシリーズでクロージングアップする本連載。「成生」温石「シンブルズ」に続き、今回は「日本料理 FUJI」が登場します。2023年11月に9周年を迎えた同店は、カウンター7席。藤岡雅貴さんがつくる料理は、前田さんと出会った4年前を機に大きく変わりました。

な渡したのが11時くらい。夜の営業までにはいい状態になるので、半日たらずにお客様にだすことができる。このライブ感こそが、駿河湾の醍醐味！

泳がせのアジとエボ鯛



漁師さん、前田さんが「今年最高のクオリティ」という船上神経メキワダマグロを仕入れ。自然に頬がゆるむ。

えぼ鯛の炭火焼き



A 前日に前田さんが泳がせを締めて仕立てたエボ鯛。前日は大漁、その翌日は不漁という情報をあらかじめ得たため、翌日分まで仕入れ。前田さんは翌日に料理することを見込んで仕立てをほどこした。

B 塩をあて、味噌（西京味噌、煮切り酒、煮切りみりん）に1時間弱漬ける。

C 皮目に細かく切り目を入れて串を打ち、蒸し器で約75℃に温度を上げたオイル（太白胡麻油4対太香胡麻油1の割合）に浸して軽く火を入れる。

D オイルから取りだして皮目に味噌をぬり、炭火で焼く。

味噌漬けにしたエボ鯛を太白胡麻油と太香胡麻油でオイル蒸しにしてから、皮目のみに味噌をぬって炭火で焼いた一品。オイル蒸しから炭火焼きにつなげるのは藤岡さんがよく取り入れる調理法で、魚種やコンディションに合わせて微妙な温度調整を行なう。エボ鯛特有のゼラチン質が豊富な皮の食感を生かしつつ、炭火焼きで味噌を軽く焦がすことにより「焼き魚」の香ばしさをもたらす。尾側、腹側、背側の3つに切り分け、この順に食べ手が箸を運ぶように盛りつける。「身が薄い尾側は一番火が入っているのを西京焼きのニュアンス。順に食べるとそれぞれの食感の違いがわかり、背側がもっともこのエボ鯛ならではの水分のある身質と皮のゼラチン質を楽しめると思います」（藤岡）

ごま油を使い
新たな発見を得る

前田 いまメンバーの料理人のなかで、エボ鯛を料理したら断トツなのが藤岡と温石の杉山。エボ鯛の泳がせ（船上の水槽で活かしたまま水揚げする）なんて前代未聞、世界初でしょう。エボ鯛って干物しか思い浮かばないですよ、でも泳がせはエボ鯛の概念が変わるほど、筋肉にも力があってマジでうまい。

藤岡 エボ鯛はオイル蒸しにしてから炭火で焼いて香ばしさをつけます。泳がせだと身の保水性が高く、皮のゼラチン質もふわりとす



不漁につき前日に仕入れたエボ鯛で料理。もちろん前田さんはその経時も計算づくで仕立てた。試食で仕立ての具合も確認する。

薄くコーティングされて、アジに酢が入るのを若干抑えているバランスがちょうどいい。
藤岡 温めた酢の表面に太白胡麻油が油膜として浮くので、保温効果があり、酢の温度が下がらず適温で洗える効果もありました。生でお造りにしておいしい魚から、生では味わえない引きだしを開けるのが料理人としての仕事なので、この温度帯のコントロールは大事です。

るほど。串打ちして調理できるのも、泳がせの身質だからこそです。
前田 オイル蒸しの油に焙煎の太香胡麻油を入れてるのが、いつもと違う点？

藤岡 はい、そうです。仕上げるに味噌をぬって炭火焼きにするので、太香胡麻油のほのかな香ばしさが、味噌の味をふくらませてくれるように感じました。

前田 ごま油は使う量じゃなくて、魚に合わせた塩梅が肝心。使い方が次第で、仕立てた魚のクオリティをさらに上げてくれるから。

藤岡 当店はコースの途中で、おダシをお客様の目の前でひいたり、ごまを焙烙で煎ってあたったりし、これらの香りを楽しんでいただきます。だから、他の料理にこれ以上ごまの香りを求めているはないのですが、魚の個性を引きだすために、ごま油の香りやコクを生かすことができるようになりました。

前田 そういう使い方の引きだしをもっていることが、まちがいない自分の料理の個性をつくりあげる糧になるから。

日本料理 FUJI
静岡市葵区栄町3-6 ☎054-260-5166 🕒12:00～、18:00～ 📅日、第3月 <https://nihonryourifuji.com/>

うおでん
サスエ前田魚店
静岡県焼津市西小川4-15-7 ☎054-626-0003 🕒10:00～17:30 📅日、水 <https://sasue-maeda.com/>

「ごま油の四季」香り推し活スペシャル 前田さんの特製 バラポキ丼できました

世界一といわれる魚屋の前田さんが、魚とごま油を合体させて、完璧なハーモニーのポキ丼が生まれました。

魚と合わせたごま油は
この3種類！



バラポキ丼



ふわり香るごま油は
具と具のつなぎ役



会心の作に、「うまい」と笑みがこぼれる前田さん。サスエ前田魚店の人気商品ばらちらしに、ポキバージョンが誕生した瞬間だ。「ごま油で魚と魚をつないでいくイメージ。人気でだろうなあ」(前田さん)



魚愛満載の
プロセスカット入り
詳細レシピはコチラへ！

マグロ赤身

① 1.5cm角に切り、塩水（海水程度の濃度・以下同様）にくぐらせて水気を取る。② 太香胡麻油にくぐらせて余分な油をふき取る。

マグロホホ肉

① 白いスジ部分を切り落とし、細く切る。② 塩水にくぐらせて水気を取る。③ 太香胡麻油にくぐらせて余分な油をふき取る。

マグロ血合い

① 軽く塩をふってしばらくおき、細く切る。② 圧搾純正胡麻油 濃口と醤油を同割で混ぜ、①を和える。

イカ

① 皮側に繊維を断って浅く細く切り目を入れ、反対側には繊維に沿って深めに細く切り目を入れる。1.5cm角に切る。② 塩水にくぐらせて水気を取る。③ フライパンに圧搾純正胡麻油 濃口を入れて火にかけて、香りができたら醤油少々をたらして焦がす。火からはずし、②を入れて油をなじませる。冷ましておく。

メサバ

① 皮を引き、中骨のところで半分に切る。腹側を厚さ5mm、背側を1cmくらいに切る。② 太香胡麻油と太白胡麻油を同割で混ぜる。③ ①の腹側を②にくぐらせ、ガスバーナーで焦がさないようにあぶる。④ 背側は身のほうのみを②にひたす。

ピンチョウマグロ

① 1.5cm角に切り、塩水にくぐらせて水気を取る。② 太白胡麻油にくぐらせて余分な油をふき取る。

カマス

① 皮を引き、皮側に格子状に切り目を入れ、身側には縦に細かく切り目を入れる。長さ3cmくらいに切る。② 塩水にくぐらせて水気を取る。③ 太白胡麻油を火にかけて50～55℃くらいに上げ、②をくぐらせる。余分な油をふき取る。

アジ

① 皮を引き、厚さ5mmくらいに切る。

タコ

① ゆでダコの脚を薄く波切りする（包丁をギザギザに動かす）。

盛りつけ

① 酢飯に大葉と海苔のせん切りをちらし、マグロすきみをところどころにおき、トビッコをちらす。② 準備した具を彩りよく1人前3、4切れずつ盛り込み、1cm角に切ったキュウリと玉子焼きも盛り、万能ネギの小口切りをちらす。

銀座ハゲ天 銀座本店

東京・銀座

森弘明



「おいしく手頃に、天ぷらを楽しんでください」

銀座ハゲ天は、その名の通り銀座に本店を構えて90年以上。手頃な価格で、気負わずに本格的な天ぷらを食えることができる貴重な天ぷら店だ。2021年に銀座3丁目の町内で移転し、新装した店舗もますますにぎわいをみせている。

ランチを食べにために足を運ぶ近隣のオフィスワーカーをはじめ、意外なほどに女性同士の利用が目立つ。9席あるカウンターに座るもよし、テーブルでゆっくりするのもよし。たとえテーブル席でも、天ぷらは2、3品ごとに揚げたてをまめに供するのがいかにも専門店このこだわりだ。

ハゲ天の天ぷらは、薄くつけた衣の表面はカリッと軽く、中はふわり。卵の割合が多いので、衣の味わ

いにふくらみがあり、ごま油のうまみもあふれてくる。濃すぎず、軽すぎずのごま油の香りは、銀座でいただく上質な江戸前天ぷらを感じさせる。

本店の揚げ場に立つ、森弘明料理長は次のようにいう。

「ハゲ天で天ぷらを30年間揚げています。焙煎がしっかりしたごま油をベースに、綿実油を数割ブレンドしたハゲ天オリジナルの揚げ油は、香りが抜群です。季節によって割合を変え、一年中いつでもおいしく召しあがっていただけるように調合しています。場所柄、はじめて本格的な天ぷらを食べるお客様や外国人の方も多いですが、とても軽くておいしいとおっしゃってくださいます。天ぷらを好きになっても

らえるきっかけになればうれしいです」

高級店化が進む天ぷら店のなかでも、ハゲ天はお客を選ばない懐の深さがあるといえるだろう。全国に18店ある飲食店はお座敷天ぷらからカジュアルな天井まで幅広く、デパ地下などにそうざい店36店も出店。本店からほど近い銀座5丁目には、一風堂とのコラボで「天井らあ麺ハゲ天」も出店するなど、「天ぷらをあらゆるシーンで楽しむ」ためにさまざまなアイデアを練りだしている。

次なるステップは、冷凍天ぷらの自社工場が2024年初頭に稼働間近。常に新しい天ぷらに挑む老舗ハゲ天は、和食・天ぷら文化の発展に大きく貢献している。

銀座ハゲ天 銀座本店

東京都中央区銀座3-4-16 銀座サニービル2F ☎03-3561-1668
営業時間／11:00～15:30 (15:00L.O.)、17:30～22:00 (21:00L.O.) 無休
<https://www.hageten.com/>

昼は天ぷら8品のコース「銀座オリジナルランチ」や月替りの季節の天井各1980円～、夜は「季節の旬コース」4180円～。アラカルトの旬のおすすめ種も豊富。



1



2



4



3



5



6



7



8



9



10

1 冬の天ぷらといえば、牡蠣が格別。塩とレモンが合う。2・3 定番の海老、穴子はともに九州産。4 天つゆは2種を卓上におき、砂糖をきかせた甘口(写真右)と、塩で味を調えた辛口(同左)を好みで使い分けできる。塩味がすっきりとキレのいい辛口は、ごま油の香味を含んだハゲ天の衣と相性抜群。5・6 別誂えで特別に調合している、ハゲ天オリジナルの揚げ油。焙煎が強めのごま油に綿実油を数割ブレンド。7 ランチで人気の牛肉天丼(2200円)。塩、コショウとニンニクで下味をつけた牛肉を天ぷらに。半熟卵天、季節の野菜天2種(この日は玉ネギとカボチャのかき揚げ、マイタケ)に、甘めの丼たれをかける。8 天ぷら屋のスイーツと銘打った、サツマイモとバニラアイスクリーム(660円)は食後のデザートとして好評。サツマイモの天ぷらはもちろん揚げたて。自家製の香ばしいキャラメルソースとよく合う。本店の女性スタッフのアイデアから生まれた一品だ。9 現店舗は2021年9月に移転し、新装開店。揚げ鍋2台の前にはカウンター9席。明るくカジュアルに天ぷらを楽しめる空間。10 こちらは本店から近い銀座5丁目にある「天井らぁ麺ハゲ天」。天丼と胡麻豚骨らぁ麺やオリジナル担々麺を食べられる店舗は、外国人客にも人気。天丼とラーメンのセットという、ありそうでなかった斬新な組み合わせがウケている。

毎日食べたい、 やみつきごはん

笠原将弘 賛否両論

連載 27

受験や学年末のテストを控えたお子さんを毎日の食事でサポート。三人の子どもの大学受験を支えた経験をもつ笠原さんが、食べるとパワーがわいてくる、ごま油香る自慢のレシピ4品をお届けします。



薄切りとんかつ

材料：2、3人分

豚ロース肉（ショウガ焼き用） 6枚

「醤油 大さじ1

A みりん 大さじ1

「胡麻油 一番搾り 小さじ1

キャベツ 適量

「中濃ソース 大さじ3

B 胡麻油 一番搾り 小さじ1

「すり胡麻 白 小さじ1

薄力粉 適量

卵 1個

パン粉 適量

太白胡麻油 適量

胡麻油 一番搾り 大さじ3

レモン 1/4個

カラシ 少々

① 豚肉にAをもみ込んで15分おく。

② キャベツをせん切りにし、水にさらしてシャキッとさせ、水気を切る。

③ Bを混ぜてソースをつくる。

④ ①の汁気を切り、薄力粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつける。

⑤ フライパンに太白胡麻油を1cmくらい入れ、胡麻油 一番搾りも入れて中火にかける。④を揚げ焼きする。両面で4、5分が目安。

⑥ ②のキャベツ、レモンのくし切りとともに⑤を盛りつけ、カラシと③のソースを添える。

● 受験の験担ぎといえば「カツ」。消化の負担になりにくいように薄切り肉を使い、下味にごま油をきかせるのが笠原さん流。揚げ油は劣化しにくいごま油で。



衣のサクサク食感が
脳を刺激。
ソースも香る！



サバごまボロネーゼのスパゲッティ

材料：2人分

玉ネギ 1/2個

ニンジン 50g

シイタケ 2枚

ニンニク 1かけ

胡麻油 一番搾り 大さじ2

塩 適量

サバ水煮缶詰 1缶（約190g）

「ケチャップ 大さじ3

A 醤油 大さじ1

「みりん 大さじ1

スパゲッティ 200g

パルメザンチーズ 適量

黒コショウ 少々

胡麻油 一番搾り 適量

① 玉ネギ、ニンジン、シイタケ、ニンニクは粗めのみじん切りにする。

② フライパンを中火にかけて胡麻油 一番搾り大さじ1を入れ、①を入れて塩をふり、しんなりするまで炒める。

③ ②にサバ水煮を汁ごと加え、ざっくりほぐしながら炒める。なじんだらAを加えて炒め合わせる。

④ スパゲッティをゆでてお湯を切り、胡麻油 一番搾り大さじ1で和える。

⑤ ④を盛りつけ、③をかけ、パルメザンチーズ、黒コショウをふり、胡麻油 一番搾りを回しかける。

● 脳の働きを助け、記憶力向上にも効果があるといわれるDHAを豊富に含む青魚の代表、サバ。缶詰を常備すれば手軽に料理できます。香味野菜は粗めに切って歯ごたえを残し、噛んで食べるように工夫。

パスタも、ソースも
胡麻油 一番搾り。
香りがダブルで脳に届く

香ばしい香りが脳を活性化 胡麻油 一番搾りでめざせ、一番！



ごまアジ手こね寿司

材料：2、3人分

アジ（刺身用） 1尾分

「醤油 大さじ2

「胡麻油 一番搾り 大さじ1

「砂糖 小さじ1

「ショウガのすりおろし 小さじ1/2

万能ネギ 3本

ミョウガ 1本

「酢 大さじ3

B 砂糖 大さじ1

「塩 小さじ1

ごはん（炊きたて） 400g

焼き海苔 1/2枚

いり胡麻 白 少々

胡麻油 一番搾り 適量

① アジは小骨や皮を取りのぞき、一口大のそぎ切りにする。Aで和えて10分おく。

② 万能ネギ、ミョウガは小口切りにする。

③ Bを混ぜ合わせ、炊きたてのご飯に混ぜ込んで寿司飯をつくる。

④ ③を盛り、焼き海苔をちぎってちらす。①のアジの汁気を切って盛りつけ、②、いり胡麻 白をちらし、胡麻油 一番搾りを回しかける。

◎ 仕上げに回しかけた胡麻油 一番搾りのダイレクトな香りと、アジを和えた胡麻油 一番搾りが口中から鼻にのぼるふわっとやさしい香り。ふたつの香りの合わせ技。



青魚でもう一品！



エビのごまマヨ

材料：2人分

レタス 2枚

プチトマト 4個

エビ 8尾

「塩 ひとつまみ

A 片栗粉 小さじ1

「酒 大さじ1

片栗粉 適量

胡麻油 一番搾り 大さじ1

「マヨネーズ 大さじ3

「胡麻油 一番搾り 小さじ1

B ハチミツ 小さじ1

「ごま油屋のラー油 小さじ1/2

「黒コショウ 少々

胡麻油 一番搾り 適量

① レタスは太めのせん切りにし、水にさらしてシャキッとさせ、水気を切る。プチトマトは半分に切る。

② エビは殻をむいて背ワタを取り、Aをふりかけて手でもんでよごれを落とす。水で洗って水気をふき取り、片栗粉をまぶす。

③ フライパンに胡麻油 一番搾りを入れて中火にかけ、②を炒める。

④ Bを混ぜ合わせ、ここに③を入れてさくっと和える。

⑤ 器に①のレタスを敷き、④を盛りつけ、プチトマトを添える。仕上げに全体に胡麻油 一番搾りを回しかける。

◎ エビ好きの長男のためによくつくった、エビマヨ。マヨネーズとごま油の相性よし、おいしさ倍増、ラー油で味が締まります！



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

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

東京・恵比寿、名古屋に店を構える賛否両論。YouTubeチャンネル「笠原将弘の料理のほそ道」のわかりやすい料理手ほどきが大好評。かなりの確率でごま油料理が登場します！ <https://www.youtube.com/@sanpiryoron/>



エビチリ(散る)ならず、
エビマヨで合格



2023年、マルホン胡麻油のラインナップでもっとも注目を浴びた、ごま油100%の「天ぷら油 咲(サク)」。ギフトボックス入りもあり。オリジナル包装紙のラッピングも対応可。



オンラインショップ限定販売の「香りのグラデーション」。太白胡麻油、太香胡麻油 極淡(ごくうす)、太香胡麻油、圧搾純正胡麻油、圧搾純正胡麻油 濃口の5種類の香りを楽しむことができる。太香胡麻油 極淡は業務用なので、この香りを体験できるのはレア。

マルホン胡麻油公式オンラインショップがオープンしました！

2023年10月10日、「マルホン胡麻油公式オンラインショップ」が新規オープンしました。おなじみの太白胡麻油や太香胡麻油をはじめ、かけ旨ごま油やコクと香りのなりごま 白、ごま油屋のラー油など、豊富なラインナップがそろっています。

おすすめポイント1

大容量商品のまとめ買いがお得なプライス

おすすめポイント2

公式限定のギフト「セサミセット」を販売

毎日の食卓でごま油の香りをもっと楽しんでいただけるように。充実した品ぞろえでみなさまのご来店をお待ちしております！



オンラインショップはこちら

<https://www.maruhon1725.jp/>



NEW BOOK

人気料理家、渡辺麻紀さんの 太白胡麻油でつくるキッシュ生地



「新キッシュ 手間も時間も1/3で作れる」
渡辺麻紀(文化出版局)

「ごま油の四季」でもこれまでに魅力的なレシピを紹介してくれた渡辺麻紀さんが、新刊「新キッシュ 手間も時間も1/3で作れる」を刊行。キッシュ生地を太白胡麻油でつくり、アパレイユはオーツミルクや豆乳などのプラントベース。セイボリー、スイーツの画期的なキッシュ計40品が紹介されています！

TAIHAKU

太白胡麻油に2アイテムが新登場



洋食用太白胡麻油
フレンチやイタリアンを意識したラベルで新登場。容量1650g PET。



製菓用太白胡麻油
おなじみの製菓用に700gPETが、新たにデビュー。

トップシェフたちも愛用する太白胡麻油。とくにこの数年はフレンチやイタリアンといった洋食ジャンルのレストランで太白胡麻油が使われるシーンが増えてきました。マルホン胡麻油はこの需要に対応し、洋食イメージのラベルをつけた「洋食用太白胡麻油」(業務用)を10月に新発売しました。

また既存商品「製菓用太白胡麻油」の700gPETボトルも、2024年1月に新登場。200gビン、1650gPETボトルと併せて使いやすいサイズをお選びいただけます。今後も太白胡麻油をどうぞご愛顧ください。

◎太白・太香は竹本油脂の登録商標です。

<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



【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



ミックス
紙 | 責任ある森林
管理を支えています
FSC® C014687



繁盛団子 天富良^{てんぷら}

お江戸日本橋の老舗「榮太樓總本舗」がやってくれました。
ビジュアルよし、香りよし、食べて大満足！ みたらし団子の
上に揚げ玉がたっぷりのった、その名も「繁盛団子 天富良」。
ごま油で揚げた揚げ玉が尊いほどに香り、甘口のみたらし
餡と合わされば、それはまさに天ぷらのごとし。これは一度
食べたら、忘れられません。ごま油の香りあるところに、や
みつきの美味あり。美味を求めて人が集まれば、繁盛繁盛。
ごま油の香りのパワー、ぜひご賞味を。

2023年10月に「榮太樓總本舗 銀座三越店」が
繁盛団子の専門店としてオープン。人気の繁盛団
子 味たら志、かつを武士盛り、濃しあんに続き、
天富良が新登場。天富良は同店の限定販売。
Instagram@eitaro_sohonpo