



全パーツ35アイテム!  
RAINBOW MAN

## 七つの海の ミクスチャーヌードル

Recipe by 居山勢 (八咫鳥)

敬愛するTHE YELLOW MONKEYの楽曲「RAINBOW MAN」と命名した、一杯で七つの海をめぐるラーメン。ビジュアルは豪勢ですが、その味わいは和食を思わせるほど繊細です。「ごま油尽くし。野菜には太香胡麻油が抜群に合い、肉系は純正胡麻油を合わせるとニンニクに頼らない満足感が生まれます」(居山さん)。ごま油がとりもち、35パーツが見事に融合します!

- ① どんぶりに鴨オイルを入れ、鶏白湯を注ぐ。
- ② 麺をゆであげ、木の芽オイルと和えて①に入れる。
- ③ 中央にキャロットラペ、紫キャベツとビーツ、ゆでたオカヒジキを盛り込み、海老のフリットを盛り込む。海老のフリットにオマール海老のビスク、いぶりがっこオイルをかける。
- ④ 奥にタンドリーチキンを盛り、グリーンカレーをかけ、フェネルオイルをかける。
- ⑤ タンドリーチキンの手前に、あんこうのフリットを盛り、ハーブオイルをかける。
- ⑥ 手前に大根ナムル、ホタルイカとハマグリのにら醬、ローストポーク、鴨の炭火焼、ビーツのハチミツレモンマリネ、香港式チャーシューを盛り、鴨トリュフオイルと九条ネギオイルをかける。
- ⑦ 中央にモッツアレラのスライスをおき、その上に丸ごとトマトをのせる。
- ⑧ 幅広麺をゆであげ、右側に盛る。あん肝ソースをかけ、ドライトマト、エシャロットと赤パプリカをのせる。
- ⑨ 奥にビーンズを盛る。
- ⑩ 丸ごとトマトの上にグリーンオイルをかける。
- ⑪ 手前に炙りタケノコ、炙りアスパラガスを盛る。
- ⑫ 丸ごとトマトの上にアマランサス、芽ネギをあしらう。

## 鴨オイル

**太白胡麻油**にドライオレンジ、ドライキノコ（マッシュルーム、マイタケ）を4日漬け込む。漉して、鶏白湯のフォワグラを焼いたときのオイルと合わせる。



## 鶏白湯

鴨ガラと鶏ガラでスープをとり、別に大根とセロリ、ニンジンダシを煮てミキサーにかけてポタージュをつくる。これらと焼いたフォワグラをミキサーにかける。

## 麺

国産小麦100%の低加水麺。

## 木の芽オイル

フライパンに**太白胡麻油**と木の芽、山椒を入れて弱火にかけ、フツフツとしてきたら塩をし、約5分加熱する。冷ましてミキサーにかける。



## キャロットラペ

ニンジンのせん切り、レーズン、アーモンド、クミン、**太香胡麻油**を和える。

## 紫キャベツとビーツ

紫キャベツとビーツをせん切りにし、ビーツとレモン汁、**太白胡麻油**でつくったドレッシングで和える。

## 海老のフリット

海老（尾つき）にフリットの衣をつけて揚げる。

## オマール海老のビスク

**太香胡麻油**にドライ豆腐（自家製）を1日漬けた後、60℃で加熱する。オマール海老のビスク、バナナのチャツネと合わせる。

## いぶりがっこオイル

**胡麻油 一番搾り**にいぶりがっこ、赤唐辛子を1日漬け、ミキサーにかける。

## タンドリーチキン

鶏モモ肉をカレー粉、チリパウダー、オレガノ、**純正胡麻油**でマリネして焼く。

## グリーンカレー

ココナッツミルクにバジルオイル、チリパウダー、カレーパウダーを加える。

## フェネルオイル

フライパンに**太白胡麻油**とフェネルを入れて弱火にかけ、フツフツとしてから約5分加熱する。火をとめ、レモンのスライスを入れて冷ます。



## あんこうのフリット

あんこうの一口大の切り身にフリットの衣をつけて揚げる。

## ハーブオイル

フライパンに**太白胡麻油**とローズマリー、タイムを入れて弱火にかけ、フツフツとしてから約5分加熱する。火をとめ、ライムのスライスを入れて冷ます。



## 大根ナムル

大根のせん切りをキムチ、**压榨純正胡麻油 濃口**で和える。

## ホタルイカとハマグリのにら醬

ホタルイカとハマグリをにら醬、韓国唐辛子で和える。

## ローストポーク

黒豚を塩、ローズマリー、**純正胡麻油**でローストする。

## 鴨の炭火焼き

フライパンにたまり醤油を入れてカラカラに乾燥するまで加熱する。このドライたまり醤油を鴨の皮目につけ、**純正胡麻油**、ドライキノコとともに60.5℃で45分低温調理する。やすませてから、炭火で焼く。

## ビーツのハチミツレモンマリネ

ビーツのスライスをハチミツ、レモンでマリネする。

## 香港式チャーシュー

皮つき豚バラ肉を鰹ダシで1時間炊く。肉を取りだしてさらに**純正胡麻油**、醤油、みりん、五香粉とともに60.5℃で12時間低温調理し、急冷して加熱を止める。サラマダーで表面を焼く。

## 鴨トリュフオイル

圧搾純正胡麻油で鴨をコンフィし、その油脂と黒トリュフ、赤ワイン、バター、たまり醤油を合わせる。



## 九条ネギオイル

フライパンに太白胡麻油と九条ネギ、ホウレン草、ケール、パセリを入れて弱火にかけ、フツフツとしてから約5分加熱する。冷ましてミキサーにかける。



## 丸ごとトマト

ザクロジュース、酢、鰹ダシを沸かし、このダシでフルートトマトの皮を湯むきする。トマトをダシにもどして漬けながら冷ます。

## 幅広麺

全粒粉入りの国産小麦の幅広麺。

## あん肝ソース

あん肝ソースに純ねり胡麻 黒ソフトパウチを加えてマール状に混ぜる。

## ドライトマト

太香胡麻油にスライスしたトマト、粉末塩を1日漬ける。トマトを取りだして乾燥させる。

## エシャロットと赤パプリカ

エシャロット、赤パプリカをみじん切りにし、ライムの搾り汁で和える。

## ビーンズ

豆水煮ときざんだグリーンオリーブを太香胡麻油で炒める。

## グリーンオイル

フライパンに太白胡麻油とパセリ、大葉、バジルを入れて弱火にかけ、フツフツとしてきたら塩をし、約5分加熱する。冷ましてミキサーにかける。



## 炙りタケノコ

タケノコに醤油をぬって炙る。

## 炙りアスパラ

アスパラガスにバターをぬって炙る。



色鮮やかで美しいトッピングたち。左手前はラーメンの印象を大きく左右するフレーバーオイルの数々で、すべて太白胡麻油をベースに自家製している。



## #八咫鳥への挑戦！ 丸ごとトマトの 冷やしラーメン

Recipe by 居山勢（八咫鳥）

七つの海のミクスチャーヌードルRAINBOW MANの総計35アイテムのパーツから、2品を厳選チョイス！ 八咫鳥のシグネチャーでもある「丸ごとトマト」と、太白胡麻油でつくる爽やかなグリーンオイルをトッピングした、家庭でつくれる冷やしラーメンのレシピをおしえてもらいました。この夏、八咫鳥の美味に挑戦！

※材料はつくりやすい量

### グリーンオイル

太白胡麻油 … 300ml

パセリ … 1つかみ

大葉 … パセリの1/3量

バジル … パセリの1/3量

塩 … 少々



- ① フライパンに太白胡麻油とパセリ、大葉、バジルを入れて弱火にかけ、フツフツとしてきたら塩をし、さらに約5分加熱する。冷ます。
- ② ミキサーにかける。

### 豆腐とクリームチーズのスープ

水 … 500ml 鰹ダシのもと … 大さじ1

絹ごし豆腐 … 300g クリームチーズ … 50g

大根 … 1本 玉ネギ … 1個

酒 … 大さじ1 塩 … 適量

- ① 鍋に材料を入れて野菜が柔らかくなるまで煮る。
- ② ミキサーにかけ、塩で味を調える。

### ごま油ダレ

太香胡麻油 … 大さじ1 太白胡麻油 … 大さじ1

めんつゆ … 10ml

- ① 材料を混ぜ合わせる。

### 唐辛子オイル

太白胡麻油 … 300ml

韓国唐辛子（粉末） … 大さじ2

豆板醤 … 小さじ1 煮干し … 10尾

- ① 材料を合わせて火にかけ、フツフツと煮立ったら火をとめて1日おく。煮干しを取りだす。
- ② 万能に使える辛いラーメンオイルなので、多めにつくっておくのがおすすめ。そうめんにも合う。

### 丸ごとトマト

フルーツトマト … 3個

昆布ダシ … 500ml

（もしくは水500ml、昆布茶小さじ1）

A 砂糖 … 大さじ1 酢 … 大さじ1

胡麻油 一番搾り … 大さじ1

レモンのスライス … 1枚 塩 … 適量

- ① 鍋にAを合わせて沸騰させる。
- ② トマトの下部に十字の切り目を入れ、①に入れる。皮がめくれてきたら氷水にとりだして皮をむく。
- ③ 皮をむいたトマトを昆布ダシにもどし、そのまま漬けて冷ます。

### 仕上げ 1人分

麺 … 150g チューシュー … 3枚

オカヒジキなど青もの … 適量

芽ネギ、アマランサスなど … 適量

- ① どんぶりにグリーンオイル25mlを入れ、豆腐とクリームチーズのスープ200mlを静かに注ぎ入れる。グリーンオイルとスープは混ぜずに分離した状態に。
- ② 麺をゆであげ、水にとって締めて水気を切る。
- ③ ②をごま油ダレ20mlで和え、①に静かに入れる。
- ④ チューシュー、ゆであけたオカヒジキをトッピングし、唐辛子オイルをかける。
- ⑤ 丸ごとトマトをのせ、上に芽ネギやアマランサスをあしらう。