

ごま油の四季



夏の号 156 2025 Summer
The Seasons of Sesame Oil by TAKEMOTO OIL & FAT CO., LTD.



竹本油脂株式会社



特集◎
郷土の味と新しいおいしさ

ネオ 南九州

火の国・熊本の肉焼き料理人
南九州3県ハンパない人気店
鹿児島・ネオな味の法則
南九州は肉肉肉パラダイス
懐深いぞ、郷土の味

連載◎天ぶらを食べに 南九州編
毎日食べたい、やみつきごはん 笠原将弘 [賛否両論]

お客様とともに300年

300



圧搾純正胡麻油濃口

【風味・香り】○○○

あつさく
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。

圧搾純正胡麻油

【風味・香り】○○○

あつさく
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。

特集◎ネオ南九州

火の国・熊本の 肉焼き料理人

熊本市にあるイタリア料理「アンティカ・ロカンダ・ミヤモト」のアイコンは薪火焼きのピステッカ。燃え盛る自然の炎が生む香ばしさや熟成牛の赤身の深く繊細なうまみは、食べた人の記憶にきざまれます。宮本健真シェフに、薪焼きを軸に愛する地元熊本の食材や、オイル使いなどの料理観を聞きました。

ある日のディナーで供された2種の牛肉。右は熊本県産の黒毛和牛の経産牛、左はサレール（フランスのサレール牛と短角牛の交雑牛）。滋賀の精肉店「サカエヤ」で手当て（熟成）した肉を仕入れ、さらに追熟させる。牛肉の個性に合わせて熟成や焼き方も変える。



宮本健真 1975年、熊本生まれ。イタリアで8年修業し、帰国後に父親のレストラン「イタリー亭」に入る。2006年「リストランテ・ミヤモト」を開業し、2021年に移転して「antica locanda MIYAMOTO」を開店。阿蘇地域世界農業遺産認定や、阿蘇のあか牛・草原牛プロジェクトなどに尽力。



焦げだしてはじけた
グリーンピースの薄皮は
薪火の炎が生むご馳走



緑色のカプレーゼ

熊本産大豆の豆腐に、葉玉ネギのオイル、ほうれん草のオイル、薪火で炙ったグリーンピースと地タコ、ハウレン草のパウダー。グリーンピースは軽く下ゆでして薄皮つきのまま強い薪火の上で炙り、タコは網の上で下面だけを炙って香ばしさと生の食感のコントラストをだす。薫香がおだやかに器全体に行きわたり、繊細でスモーキーな一皿となる。
葉玉ネギのオイル: 太白胡麻油ときざんだ葉玉ネギを140℃くらいを保ちながら弱火で加熱して香りを移し、濾す。

薪

火で宮本健真シェフが焼いた牛肉の力強さといったらない。スモーキーな香りはいわば前座の調味料で、表面のカリカリの膜、ジュワリと溢れる肉汁、そのどの段階でも肉を食らう興奮をおおってくる。熟成した肉ならではのうまみと、ナッツのような独特の香りは口のなかにずっと残り、満足感に長い間満たされる。「僕のなかではおいしいビステッカ(ステーキ)は、噛んだときに血が滴るようなやつ。そんな焼き方をしたと思っています」と宮本シェフ。薪火を使いはじめたきっかけは2016年の熊

本地震だった。身をもって感じた「ガスや電気がないと料理はできない」という危機感や、被災した風景のなかで生命をつなこうとする動植物の力をみせつけられたことが料理人としての人生を一転させたという。「野菜や牛たちが力強く生き抜くうとしているのを目の当たりにしたとき、感動とともに、自然の炎を使ってみようというインスパイアされたんです。料理人というよりは、人間としての本能に従ったといったほうがいいでしょうね」薪火を使いこなすようになり、2021年に市街地から少し外

れた新屋敷に移転。薪火の炉は自ら設計し、パスタをゆでるのと揚げる以外はすべての加熱調理を炉で行っている。阿蘇から流れる白川と大井手川にはさまれた立地は、「阿蘇に守られている」ような安心感を宮本シェフに与えるのだ。「皿の上も飾らず、本当に必要なものだけ。熊本は阿蘇をはじめテロワールに恵まれているので、四季の農畜水産物が多様でふんだんにあります。このすばらしい食材を薪火で焼く、それだけで心に焼きつく料理をつくることができる。この土地で料理できる僕は幸せ者です」



ゆであげたパスタを春菊のベスト・ジェノヴェーゼで和え、山菜のフリットやフェネルなどのハーブを添え、春菊のパウダーをふりかけた一皿。「食材の緑や赤色を美しく生かすオイルやペーストには、太白胡麻油を使うことが多い。オリーブオイルとはまったく別の立ち位置にある油脂ですが、どちらも僕の料理にはなくてはならない調味料」と宮本シェフ。
春菊のベスト・ジェノヴェーゼ: 春菊、アーモンド、ニンニク、アンチョビ、太白胡麻油をパコジェットで攪拌してペースト状に。冷凍保管し、使用時にパコジェットにかける。



春菊のジェノヴェーゼ



切りだした牛肉に塩をたっぷりふり、熾火にわたした網の上で焼く。熾火は静かだが、実際は500℃超の高温。塩はやがて溶けだす脂とともに肉の中を降下し、肉の下面までじわりとにじみ出る。こうしてできるのが表面のカリッとした膜で、塩、脂、肉汁、薫香が全部混ざった極上のおいしい部分。宮本シェフの独特の焼き方だ。

宮

本シェフの料理はシンプルで、おいしさがストレート。

皿を構成するひとつひとつの要素にパンチやコクがあるので、食べ手の記憶に深くきざまれる。このような力強さを生むためには、油脂の存在が必須という。

「イタリア料理は調味料の感覚でオイルを使う料理。僕はオリーブオイル4種、熊本産の地油（菜種）、太白胡麻油、椿油を使い分けています」

太白胡麻油にはふたつの使い方があり、ひとつは素材の赤や緑の色を美しく抽出したフレイバーオイル。実はもうひとつの生かし方が、宮本シェフ独自の発想で興味深いのだ。

「地油は熊本ならではの油脂使用ですが、風味がしっかりしている

ので、これだけだと少し重くなりがち。だから同割目安の太白胡麻油で希釈します。風味は落ち着き、コクがしっかりあるブレンドオイルになるわけです」

このオイルは薪焼きのビステッカの定番サルサ「高菜の古漬けサルサ・ヴェルデ」でも使われる。

熟成牛と地元熊本の高菜古漬けの組み合わせで描く、この地ならではの料理のストーリー。そのときに地油をオリーブオイルで割ることは考えられない。なぜならオリーブオイルの存在が前面にでてしまい、料理のイメージを熊本に寄せられなくなるためだ。

宮本シェフにとって太白胡麻油は代わりのきかない唯一無二のオイル。「味がない調味料」として生かしている。



肉をかじる
ジュワツと
ほとぼしる肉汁
口中に熟成牛の
香りが満ち満ちる
これが！ステーキだ

黒毛和牛経産牛のビステッカ

熟成牛のビステッカに添えるのは、定番の「高菜の古漬けサルサ・ヴェルデ」。阿蘇の3年発酵熟成の高菜古漬けを使い、発酵由来の酸味や香りを熟成牛の風味に合わせている。「熊本らしさを表現するこのサルサで、素材をつなぎ合わせるのが地油と太白胡麻油。オイルがなければ漬物ですが、油脂のコクでサルサになる」(宮本シェフ)。

高菜の古漬けサルサ・ヴェルデ: 高菜の古漬け、小松菜、パセリ、ホウレン草などの緑の葉ものとかくち少量、同割の地油と太白胡麻油(油脂は全量の20%程度)をフードプロセッサーでペースト状にする。



薪は「香りの調味料」。店内に積まれたクヌギの薪は阿蘇の農家が伐採したもので、熟成肉に適度な香りをまわせてくれる。焼きのイメージによっては、ミカンや黒文字の薪を投じて変化をだすこともある。



antica locanda MIYAMOTO

熊本市中央区新屋敷1-9-15 湊鶴ビル1F ☎096-342-4469 🕒11:30~13:00(木、金、土、日)、18:00~22:00 🌙月 <https://al-miyamoto.com/> ランチコース5500円、9680円、ディナー9680円(熊本在住者限定)、1万5000円

南九州は ネオに 進化中

幸せなネオ郷土菓子



右はふくれ菓子「Sesame(セザム)」、左は日本一の茶どころ鹿児島ならではの「Kirishima(キリシマ)」。

待望の白黒ツートン 黒ごまのふくれ菓子が 再登場です！

FUKU+RE [鹿児島]



郷土菓子がギフト菓자에進化。ふくれ菓子のデコレーションには、同じく鹿児島の郷土菓子「かるかん」の白い山芋の生地を使ったり、エディブルフラワーやハーブをあしらったりするなど独創的で心を奪われる。ハーフサイズ(11cm長さ)1498円

ふくれ菓子のほか、ふくろうのフロランタンなどの焼き菓子もお取り寄せスイーツ界では有名。本店の店頭販売限定のアイテムもあり。



FUKU+RE

鹿児島市名山町2-1 レトロフトチトセビル1F ☎099-210-7447 🕒11:00～17:00

📅日、月、火 <https://www.fukure.com/> オンラインショップあり



ふくれ菓子 Sesame (セザム)

黒ごまの真っ黒な生地を引き立たせるのは、クリームチーズの白のストライプ。生地には純ねり胡麻 黒ソフトパウチと純正胡麻油(業務用)を配合して黒ごま感にあふれるが、蒸し菓子なのでどこかやさしい。

鹿児島で昔から愛されてきたおやつ、ふくれ菓子。黒糖の生地を重曹でふくらませるこのお菓子は、ふんわり、しっとり食感で、だれもが懐かしさを感じてしまうほっこり系郷土菓子です。このふくれ菓子をリデザインして美しいデコレーションをほどこし、鹿児島の素材にフォーカスしてさまざまなフレーバーを生み出したのが、ネオ郷土菓子の店「FUKU+RE(フクレ)」。

同店のふくれ菓子は19年前の開業からずっと人気の超ロングセラーです。今夏、本誌も愛してやまない「Sesame(セザム)」がリニューアルし、久々の再登場が決まりました。やさしい甘みと凝縮した黒ごまのハーモニーが楽しみです！

本場イタリアも顔負け!?



パネットーネ クラシコ

上原さんの名刺がわりに、パネットーネは通年で販売。生地のパターの10%量を太白胡麻油に置きかえる。他のどのパン生地ともちがう、縦に薄く膜状にのびる内層が特徴で、「柔らかいけれど、グルテンが形成する薄い膜の1枚ずつに噛みしめられる食感がある」(上原さん)。



左/酵母と乳酸菌が活動するリエヴィト・マードレ(母種)は、パネットーネの香りや日持ちのための要。水中保管のミラノ法でリフレッシュ。右/サルタナレーズン、オレンジピール、チェドロ(柑橘)の下準備のときに、ドライフルーツの10%量の太白胡麻油を加える。下/生地はなめらかで伸展性が高い。透けるほど薄くのびて、独特の内層ができる。



上原さんは2024年パネットーネ世界大会の国内予選チョコレート部門で優勝、同部門の日本代表に。

レシピはウェブに



レモンのシュトレン

夏向きの爽やかなレモンのシュトレンは、あえて油脂の全量を純ねり胡麻白ソフトパウチと太白胡麻油で半々に置きかえ、焼成後も澄ましパターの代わりに太白胡麻油をぬる。「レモンと白ごまの相性が抜群なんです。冷やして食べても生地が締まらないし、バターに比べて焼成後の劣化がしにくいのもメリット」(上原さん)。

鹿児島で!? 夏に!?

イチ推しは パネットーネ

TAK BAGERI MEL [鹿児島]

パネットーネの魅力にハマり、昨年はパネットーネ世界大会にも挑んだブルーランジュリー「タックバゲリメル」の上原さん。製法の研究を日々積み重ねるなか、太白胡麻油との出会いが上原さんのパネットーネをまた進化させました。「ドライフルーツの下準備で太白胡麻油をからめると、驚くほどジューシーになり、

生地の中でキラキラ輝くようになりました。生地にも太白胡麻油を配合すると、素材や母種の乳酸菌の香りが前にでるようになり、生地の伸展性も増してよく伸びて焼きあがります」と上原さん。太白胡麻油バージョンのパネットーネは、軽やかで夏向きにもぴったり。冷やしてもおいしく食べられます。



TAK BAGERI MEL

鹿児島市武岡4-20-1 ☎099-298-5966 🕒7:30~18:00
☎日、月(他不定休あり) Instagram@tak_bageri_mel

濃厚とんこつ

元祖、宮崎「風系」ラーメンで にんにくしょうゆの 味変ワールド

風来軒 [宮崎]

あつさり系とんこつの宮崎ラーメンに変化が起きたのは36年前。「風来軒」創業者の先代店主が研究を重ねた濃厚とんこつが評判となり、いつしか同店出身者が「宮崎濃厚とんこつ」ラーメンの一派を築き、「風系」と呼ばれるようになりました。羽釜でガンガン炊き込む風来軒のとんこつスープは、とろんと乳化して濃厚なのに、くさみがなく飽き

がこない味わいです。「宮崎ラーメンに欠かせないのが味変の薬味です」と二代目の中野佑紀さん。なかでもにんにくしょうゆは卓上にマストで、他にも紅しょうが、半ずりの白ごま、コシヨウなどがそろっています。好みの薬味を好きなタイミングで、好きなだけ加えて味変していくのが、宮崎ラーメンのおすすめの食べ方です。



とんこつしょうゆ

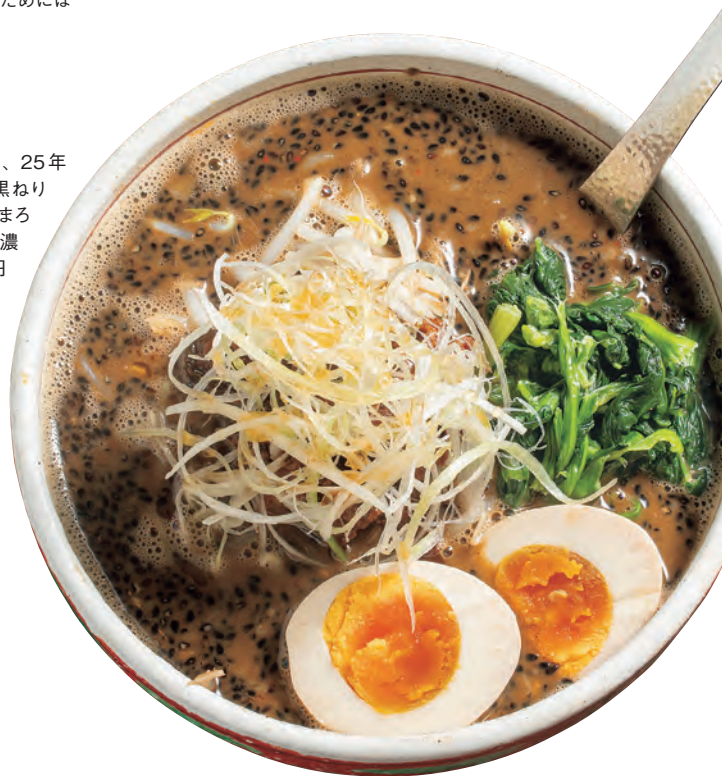
とんこつと醤油のWスープであつさり、かつとんこつのうまみ強い。純正胡麻油（業務用）を最後の香りづけにかける。「とんこつスープと醤油や味噌、塩などの調味料をつなぐためにはごま油が必須」（中野さん）。900円



風来軒のにんにくしょうゆは、生のすりおろしニンニクとスライスを甘口醤油ベースのラーメン用タレに漬けたもの。香りは強烈だが、スープに合わせたり、チャーハンにかけたりすると、味が丸くなる。

黒ゴマ担々麺

担々麺ブームのはるか前からある、25年来の人気メニュー。Wスープに黒ねり胡麻と黒いり胡麻がたっぷりて、まろやか。自家製の中細ぢれ麺に濃厚なスープがよくからむ。1160円



代表取締役の中野佑紀さんと本店スタッフ。3月には新業態「辛麺 NAKANOA」もオープン。コンセプトはラーメン屋の辛麺。



風来軒 加納本店

宮崎市清武町加納甲1836-2 ☎0985-84-1620

🕒 11:00～22:00 (21:30L.O.) 🍷 無

<https://furaiken.co.jp/>



夏ラーメン

夏はへべす!

宮崎の夏柑橘へべすでさっぱり

今年も登場、

人気の冷やしラーメン

ふう
らめん風や [宮崎]



冷やし へべすラーメン

純正胡麻油（業務用）で和えた麺に、盛り盛りのサラダ、炙りチャーシューと鶏もも肉、ゆで卵をのせた冷やし中華。鶏ガラスープに純米酢、へべす果汁、ハチミツなどを合わせ、純正胡麻油と白すり胡麻をアクセントに。さっぱり、まろやか。1080円

宮崎県延岡市の「らめん風や」は創作ラーメンが評判の店。メニューは鶏ガラととんこつスープの二本立てで、季節限定や裏メニューも含め25品以上のバリエーションがあります。コンセプトは「食べやすいラーメン」。とんこつスープは食後にもたれないようすっきりした味にし、調味料にはミネラル塩を使うなど、あと味のよさを追究しています。そのためか女性客やファミリーが多く、サラダラーメンや塩バジルラーメンなどの創作メニューが人気です。7、8月には昨年に続き、期間

限定の「冷やしへべすラーメン」も登場。宮崎の夏を代表する柑橘へべすは酸味に丸みがあり、スープがさっぱりまろやか。暑い夏もこの一杯があれば、すっきり爽やかになることまちがいないし。



しんしん 辛深麺

宮崎のソウルフードの辛麺とはちょっとちがいで、辛さよりもオリエンタルなスパイスブレンド推しの味わい。純正胡麻油に香味野菜の香りを移し、一味唐辛子で辛さをだした自家製ラー油が味の決め手。ピーナッツバターと白すり胡麻でコクをだす。1100円

ゴマ豚骨ラーメン

醤油ダレ、ラード、純正胡麻油、黒コショウ、鰹粉などにとんこつスープを注ぎ、とろっとするほどすり胡麻をたっぷり入れたクリーミーなスープの一品。ごまの風味と食感が醍醐味。麺は中細ストレートの自家製麺で、つるつる感とコシがあり、噛むと中は少しもちっ。900円



店主の内山卓登さんは父かららめん風やを継いで4年、ラーメン人生は13年という若きベテラン。製麺、スープ、調味料づくりなどはすべて店で、「創作ラーメンを食べにきてくださるお客様の気持ちに答えたい」という。



らめん風や

宮崎県延岡市安賀多町4-1-12 ☎0982-31-5550 🕒11:00～14:30(14:00L.O.)、土、日、祝～15:00(14:30L.O.)、18:00～21:00(20:30L.O.) 📍木(他不定休あり)
<https://www.ramen-fuya.online/>

熊本の県民食

ちくわ×ポテサラ

おいしさの相乗効果、 元祖「ちくわサラダ」

おべんとうのヒライ [熊本]



ちくわにクリーミーなポテトサラダをサンドして天ぷらに。ちくわサラダ(194円)はこれ一本で小腹満たしに十分なボリューム! 大葉チーズinちくわサラダ(210円)も人気。公式キャラのちくわサラ太くんも誕生し、ちくわサラダ人気はまだまだ過熱中。

ちくわサラダ



ポテサラ
クリーミー

ますますやみつきになる ちくわサラダのキンパ

海苔に圧搾純正胡麻油をぬってごはんを広げ、いり胡麻 白をたっぷりふり、大葉、キムチ、ちくわサラダをのせて巻く。ちくわサラダとごま油、めっちゃめっちゃ相性よし!



ちくわサラダ の セサミアレンジ



ただ
シンプルに
ごまラー油を
かける!

ごま油屋のラー油をかけると、キレのいい辛さとごまのうまみでスパイシーに味変。

熊本でよくみかける「ちくわサラダ」は、お手頃なプライスでボリューム感たっぷり。この県民食的な名物おかずの発祥は弁当・そうざいチェーンの「ヒライ」です。ちくわとポテトサラダ、それぞれおいしいものを掛けあわせればもっとおいしくなるはずとい

うアイデアが当たり、40年以上前に大ヒット。今では年間250万本以上製造するほどの看板商品となりました。ビールのつまみにも、ごはんのおかずにも、おにぎり感覚のワンハンドフードにもよし。ごま油やごまラー油とも相性



店頭にはビリ辛おつまみ胡瓜、野菜を食べる焼きビーフン、牛カルビキンパなど、ごま油が香るそうざいもたくさん。ごま油は強めの焙煎で香りにパンチがある純正胡麻油(業務用)を使用。



ラーマヨでホットドッグ

キャベツのせん切りをラーマヨで和えてドッグパンに敷き、ちくわサラダをのせ、太香ケチャップをトッピング。ボリューム満点のワンハンドフード!

■ ラーマヨ: マヨネーズにごま油屋のラー油適量(辛さと色で調節)を混ぜる。

■ 太香ケチャップ: ケチャップに10%量の太香胡麻油を混ぜる。



ヒライ

<https://www.hirai-wa.com/>
熊本、福岡、大分、佐賀に約190店ある



かりんとう×ドーナツ 「黒糖ドーナツ棒」は 郷土菓子の進化形

フジバンビ [熊本]



黒糖ドーナツ棒

今年4月に新登場した数量限定「アイボリーデザイン」の黒糖ドーナツ棒（20本入り1080円）。黒糖ドーナツ棒のイメージが変わる、シャレたパッケージがポイント。黒糖の癒し系テイストはここ数年ドリンクやスイーツなどでも注目され、黒糖ドーナツ棒にも若い世代のファンが増加中。

熊本だけにとどまらず、九州の人気土産菓子といえば、コレ！リングドーナツでなく、バクバクと食べやすいスティック状の「黒糖ドーナツ棒」が誕生したのは1987年。黒糖の滋味あふれる味わいとふっくらしたドーナツには、どこか懐かしさを感じさせる駄菓子のような温かみがあり、世代を超えて愛されてきました。あまおう、ジャージーなどのフレバーも続々登場し、季節限定やエリア限定品などもあるバリエーション豊富なラインナップ。新商品情報のチェックはSNSで！

さつまいもかりんとう

根強いファンが多い「さつまいもかりんとう」(324円)。白と赤の2層の発酵生地につくった、さつまいものミニチュアのようなキュートな姿。発酵生地にさつまいもを練りこんでいるので、軽い食感になり、イモ感がしっかり。甘じょっぱい蜜がけといり胡麻黒の香ばしいアクセントがきて、食べる手が止まらなくなる。



黒糖きなこアイスクリーム(左)

バニラアイスクリーム200gに純ねり胡麻 白ソフトパウチ大さじ1、きなこ、ラムレーズン各適量、くだいた黒糖ドーナツ棒1本を混ぜる。



バナナセサミキャラメルの生デコ

南国アレンジ。黒糖ドーナツ棒にマスカルポーネセサミクリームを絞り、スライスしたバナナを添え、セサミキャラメルをかける。

■マスカルポーネセサミクリーム：マスカルポーネに10%量の純ねり胡麻 白ソフトパウチを混ぜる。

■セサミキャラメル：グラニュー糖100gと水少量でキャラメルをつくり、生クリーム100gを加えてのばし、太香胡麻油大さじ1を加える。



黒糖ドーナツ棒
の
セサミアレンジ



黒糖黒ごま アイスクリーム(右)

バニラアイスクリーム200gに純ねり胡麻 黒ソフトパウチ大さじ1、小さくカットしたドライイチジク適量、くだいた黒糖ドーナツ棒1本を混ぜる。

黒ごまホワイトチョコの生デコ

黒糖ドーナツ棒に黒ごまホワイトチョコレートを上げけし、きざんだレモンの皮をトッピング。パティスリーのお菓子のイメージ。

■黒ごまホワイトチョコレート：ホワイトチョコレートを溶かし、10%量の太白胡麻油を加える。いり胡麻 黒適量を混ぜる。



フジバンビ 四方寄総本店
熊本市北区四方寄町1445-1
☎096-245-5350 🕒10:00
~18:00 📍不定 <https://www.fujibambi.com/> オンラインショップあり。JR熊本駅構内「肥後よかモン市場」にもショップあり、多くの土産物店で購入できる

甘ラー 鹿児島 ネオな味の法則

甘口の料理には
「ごまラー油」が合う

地鶏のユッケ



地鶏をあぶって切り、圧搾純正胡麻油、甘口醤油、塩昆布と和え、玉ネギとともにパンチのあるユッケ風に。まずはそのまま、続けてごま油屋のラー油を多めにたらし、味変を。甘辛の濃厚な味つけに辛みが加わり、箸が止まらないやみつき味。

黒ちやかで「一日一生」の前割り

店主の鳥越さんといちき串木野市の田崎酒造の杜氏が生み出した、オリジナル芋焼酎「一日一生」。芋なのに軽快で、はじめての香りとうまみの余韻が長く、濃い味つけの酒肴に万能に合わせられる。前もって水で割りまろやかにうまみが増した前割りでお勧め。

黒ちやかで「一日一生」の前割り。店主の鳥越さんといちき串木野市の田崎酒造の杜氏が生み出した、オリジナル芋焼酎「一日一生」。芋なのに軽快で、はじめての香りとうまみの余韻が長く、濃い味つけの酒肴に万能に合わせられる。前もって水で割りまろやかにうまみが増した前割りでお勧め。

焼酎と好相性です。

甘口醤油とごまラー油の抜群

のペアリングを発見したのは、

「黒豚しゃぶしゃぶ」の甘口醤油

入りのごまだれにごま油屋のラ

ー油を注ぐと、味が激変したこ

とがきっかけ。辛みのシャープな

輪郭ができ、グンと引き締まった

のです。「組み合わせの妙ですね

甘さを消すのではなく、むしろ

甘口醤油のよさを、ごまラー油が

引き上げている」と鳥越さん。し

ゃぶしゃぶには、甘口醤油にご

まラー油を数滴たらししたシンプ

ルなたれもお勧め。この甘ラ

ーだれは、刺身や鶏刺し、冷や

奴などにも合い万能です！



「ごま油屋のラー油」はその名のごとく、ごま油に唐辛子の辛みを煮だしたラー油。ただ辛いだけでなく、ごま油の香味やうまみもある“辛いコクだし調味料”だ。甘口醤油に数滴たらせば、キレが増して、味わい倍増。お試しを！

「九州の醤油は甘い」はご当地ネタとしてよく知られていますが、「ごま油の四季」編集部は鹿児島で驚くべき発見をしました！ 甘口醤油と、コクとキレがあるごまラー油は抜群の相性なのです。人気焼酎居酒屋「和総」の新メニューとともに、このおいしい法則をお届けします。

鹿児島・天文館にある通称グ

ルメ通り。おいしい店が集まる

エリアでも、ひと際にぎわって

いるのが焼酎居酒屋「和総」です。

カウンターとテーブルで40席

そろえる焼酎は70歳の250以

上の銘柄。店主の鳥越慎一さん

は業界でも有名な焼酎通です。

「鹿児島のがよかもん尽くし」をコ

ンセプトにしたメニューは、地

元客にも観光客にも人気。今回

は鹿児島の食材とごま油を合体

させて、新しい酒のつまみをつ

くってもらいました。鹿児島と

いえば、九州のなかでもとくに

甘口の醤油が有名ですが、この

醤油でつくる料理はほんのり甘

めの味つけになり、キレのよい

焼酎と好相性です。

鳥越慎一

1972年、鹿児島生まれ。天文館エリアでの食品卸営業、飲食店勤務を経て、2016年に「和総」を独立開業。開業前には10軒の焼酎蔵で働くなど、好奇心を放置しない熱い性格が店の雰囲気にも表れている。



焼酎造りは鹿児島の伝統産業です。地元の農家さん、蔵の杜氏さん、物流、酒販店や飲食店、消費者がみんなつながって、焼酎を飲んで幸せになれたらいいな、そんな気持ちで「和総」を営んでいます。

焼酎は「香りで飲む」お酒です。鹿児島といえば芋焼酎とひとくくりにはできないほど、香りは繊細で幅広く、最近は大吟醸の日本酒に負けないほど華やかな芋焼酎もあります。ライチの香りやスイートポテト、チョコバナナの香りが潜む芋焼酎もあります。鹿児島の焼酎はどんどん進化しているんです。ごま油と焼酎の共通点は、まさに香り。料理の香りと焼酎の香りを掛け合わせれば、相乗効果で食事がおいしくなるのはまちがいありません。鹿児島から、ごま油と焼酎の魅力を発信したいですね。



錦江湾のごまカンパチ

焼酎のお供には 甘めのつまみ

「市来焼酎ツン」を ロックで

黄金千貫と白豊芋のブレンドで、ガツンとした芋の香りと力強い味わい。高温で蒸留するため、スイートポテトのような甘く焦げたニュアンスも。ごま醤油のパンチがある味にぴったり。

ごまサバならぬ、「ごまカンパチ」。甘めの自家製ごま醤油で和える。ごま醤油のベースは、純ねり胡麻 白ソフトパウチ、太香胡麻油、すり胡麻 白のトリプルごま。鹿児島県は養殖カンパチの生産量が日本一。垂水市の小浜水産のカンパチを使用。

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



茶そばしゅうまい

鹿児島といえば、黒豚のしゃぶしゃぶ。甘ずっぱいごまだれには、ごま油屋のラー油をたっぷりめに入れるのがおすすめ。味が引き締まり、ごまの香味も引き立つ。

「市来焼酎ぶう」を水割り

熟成芋と清酒酵母の黄麹で華やかな香りを引きだした焼酎で、茶そばの香りに寄り添う。飲んだらふっと雲に浮かぶような飲み心地で、やさしい甘みが口の中に広がる。薩摩切子のグラスも美しい。

桜島鶏のモモ肉をたたき、シイタケ、ショウガ、圧搾純正胡麻油 濃口を合わせて団子状にし、知覧茶そばの乾麺をくだいてまぶして蒸しあげる。全国一の生産量を誇る鹿児島のお茶をオマージュした一品。



黒豚しゃぶしゃぶには
ごまラー油

鹿児島名物のさつまあげ。
「和総」でも一番人気のつま
みメニューが、さらにおいし
くグレードアップしました。
ひと手間、ふた手間かけて、
具たくさんでふわふわ、こ
んがりのさつまあげができ
あがります。家庭でもつく
れるレシピをご紹介します。

RECIPE

和総自慢の「さつま揚げ」をつくろう！

POINT 5

具はごま油で炒める



きざんだ具をあらかじめ太香胡
麻油で炒めるひと手間、すり
み生地との混ざりがよくなめら
かになり、具には太香胡麻油のコ
クがのり、さつまあげの味の完
成度がグンと上がる。

材料 約20個分

┌ 玉ネギ 1/2個

A ニンジン 20g

└ サツマイモ 30g

太香胡麻油 適量

塩 少々

絹ごし豆腐 160g

白身魚すりみ 1kg

はんぺん 1枚

┌ 黒酒 25ml

みりん 25ml

B ショウガすりおろし 大さじ1

ニンニクすりおろし 大さじ2/3

└ 塩 適量

片栗粉 適量

太白胡麻油 適量

- ① 玉ネギ、ニンジンのみじん切り、サツマイモは粗みじん切りにする。
- ② Aを太香胡麻油でしんなりするまで炒め、軽く塩をして冷ます。
- ③ 豆腐をすり鉢でなめらかにし、しばらくおいて水分を捨てる。
- ④ ③に白身魚すりみを加えてなめらかになるまでする。はんぺんを手で細かくちぎって入れ、②、B、片栗粉を加えて混ぜる（フードプロセッサーを使ってもOK）。
- ⑤ 手に太白胡麻油をつけ、④を70gずつ丸める。
- ⑥ スチームコンベクションオーブンで中に火が入り、弾力がでてくるまで蒸し焼きする（蒸し器の場合は30分目安）。
- ⑦ 太白胡麻油を170℃に熱し、⑥をこんがり揚げると。



POINT 1

具にサツマイモ

定番の玉ネギ、ニンジンの具に
加え、鹿児島産の紅はるかを粗めにきざんで入
れる。サツマイモの甘さがやさしいアクセントに。

POINT 2

はんぺんはちぎる

はんぺんを入れるとさつま揚
げがふわふわに。あえてす
らずに手でちぎって入れると、ふんわり感が増す。



POINT 3

黒酒をかくし味に

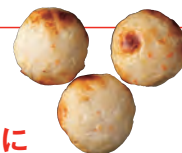
鹿児島の黒酒は灰の力で日持ちを
よくした非加熱の酒（灰持酒）。う
まみが強く、料理酒として使われる。



POINT 4

蒸し焼き工程の ひと手間であつたふわふわに

丸めた生地をそのまま揚げず、蒸して中まで火を
入ってから揚げると、外側だけこんがり香ばしく
揚げり、内側はふわふわになる。



和総

鹿児島市東千石町7-17 ニイムラビル1F
☎ 099-295-6655 🕒 17:30～23:00
(22:30L.O.) 📍 不定 <https://wasou-kagoshima.com/> お向かいに姉妹店
「和ごん」もあり。一日一生などの焼酎はオ
ンラインショップで購入できる

南九州3県 ハンパない 人気店

熊本、鹿児島、宮崎のご当地の人がオススメ、
マストGOの美味しいお店をご紹介します！

SHIROYAMA HOTEL kagoshima [鹿児島] 一日のはじまりは、贅沢朝食ビュッフェ

九州一の呼び声高い、80品のメニューがズラリと並ぶ「SHIROYAMA HOTEL kagoshima」の朝食ビュッフェ。鹿児島のご当地食材や料理が充実し、朝から満腹確約です。こちらのビュッフェの人気の理由は、ズバリおいしいこと！ホテル内にある和洋中のレストランすべてを自社運営しているため、朝食ビュッフェにも各部門の料理人が腕によりをかけた料理が届きます。本誌おすすめの一品は「がね天麩羅」。太香胡麻油をブレンドした油で、さつまいもをカリッと揚げた郷土料理として愛される天ぷらです。特産品、桜島小みかんの塩が合います。

上／高台のロケーションからは、錦江湾と桜島が一望できる。テラス席ではこのパノラマを眺めながら朝食ビュッフェを楽しむこともできる。右／枕崎産の鰹節をたっぷりのせて食べる「鰹節卵かけご飯」。トッピングコーナーには3種の醤油とともに太香胡麻油も。枕崎は鰹節の生産量が日本一。



左／がね天麩羅。がねは蟹の方言で、細切りにしたさつまいもが蟹の爪のような形状に揚がるのが由来。右／いりことごま油をきかせた奄美の郷土料理「油ぞうめん」。

SHIROYAMA HOTEL kagoshima (朝食ビュッフェ)

鹿児島市新照院町41-1 SHIROYAMA HOTEL kagoshima ☎0570-07-4680 📞6:30～10:30 (10:00最終入店)
<https://www.shiroyama-g.co.jp/> 大人4800円、小学生1700円、幼児(3～6歳)700円

味千拉麺 [熊本] ラーメンを熊本から世界に！

熊本に本社を構える味千拉麺が世に先駆けてラーメンのグローバル化をスタートしたのは、20年以上前。今では全世界16カ国に約720店の味千拉麺を出店し、ラーメンを生みだします。



左／4月にリニューアルした餃子には純正胡麻油 濃口(業務用)を使用。粗挽き肉がジューシー。右／全のせのDXラーメン(1400円)。スープはマイルドなとんこつ。骨までとろろに甘辛く煮込んだパイパー(アバラ骨)は、味千拉麺ならではのトッピング。下／熊本市内の「Ajisen World」では、トムヤムクンラーメンなどワールドワイドなアレンジメニューも食べられる。



Ajisen World

熊本市中央区手取本町5-1 HAB@2F ☎096-273-7700 📞11:00～22:00 (21:30L.O.)
☎ HAB@に準ずる <https://www.aji1000.co.jp/> オンラインショップあり



店頭などで購入できる特撰味千ラーメン(2食入り)500円

凜丹 一壺坊 [鹿児島] 辛い・うまい、スパイスをきかせた中国料理



上／白麻婆豆腐。塩味でシンプルに煮込んだ豆腐の上に、きざんだネギ、唐辛子を種ごと、花椒をたっぷりとのせ、煙がでる直前まで熱した太白胡麻油をジュジュッとかけると、一瞬で油のソースができる。豆腐は地元のくすもと食品の絹ごし豆腐。



福岡の人気中国料理店「凜丹 t o i e t」(「凜丹 一壺居」)の姉妹店として、鹿児島市内の天文館に「凜丹 一壺坊」が開店したのは2017年。オープンキッチンの洒落た店で、料理は四川や他流派をミックスした独自のスタイル。同店をまかされた料理長の神田武さんの巧みなスパイス使いと意外性のある食材合わせで、あつという間に予約必須の人気店となりました。ランチは定食中心、夜はアルコールを飲みながらコスバの高い料理を楽しめます。ご紹介する料理は、イレギュラーで登場するメニューから、夏向きのスパイシーな香りが食欲をそそる2品です。

右／サーモンのサラダと椒麻(ジョーマー)ドレッシング。椒麻はネギの青い部分、花椒、ショウガをペースト状になるまで叩き、圧搾純正胡麻油でのばし、酢、醤油、砂糖などで調味。「万人に好まれる味なので、よく使います。香りのバランスが肝心」(神田さん)



りんたん いっこぼう
凜丹 一壺坊

鹿児島市東千石町5-8 KYビル1F ☎099-224-8711

🕒 11:30～14:00L.O.、18:00～21:00L.O. 📅 日 Instagram@ikkobou ランチの定食1200円～

日ノ出ホルモン [宮崎] プロ野球ファンの聖地、選手御用達の名焼肉店



セセリはプルンと弾力がありジューシー。やみつき食感。

焼肉の下味もみ込みに純正胡麻油(業務用)をたっぷり使用。黒毛和牛カルビねぎ巻き(1200円)、もやしナムル(430円)、セセリ(650円)、丸腸(760円)、上ねぎタン塩(1530円)、豆腐キムチチゲ(980円)。自家製ニンニク酢醤油漬けを薬味に。



繁華街から外れた立地なのに、いつも大にぎわい。プロ野球のキャンプシーズンには選手が訪れることでも有名です。「まかないから生まれた」メニューがどんどん増え、いまや100品近く。ジャイアンツの選手の御用達メニューとして噂が広がり、名物になった「セセリ」(鶏首肉)は必食です！



日ノ出ホルモン

宮崎市天満3-7-3 ☎0985-53-5253 🕒 月、火、水18:00～23:00(22:30L.O.)、金、土、祝前日18:00～0:00(23:30L.O.)、日、祝17:00～23:00(22:30L.O.) 📅 木 Instagram@hinodehorumon

レシピのおすわけ
太白胡麻油でつくる
簡単マドレーヌ



上／木下チーフがおしえてくれた、家庭でつくれるマドレーヌのレシピをチェック！ 右／定番の抹茶ロール(1350円)、夏期限定の瀬戸内レモンロール(1500円)。

コマド [宮崎] 宮崎でおやつに、ギフトに一番人気のロールケーキ



宮崎の人気パティスリー「コマド」といえばロールケーキ。ふんわりしなやかな生地のおいしさを支えているのが、太白胡麻油です。「火通りがよく、生地の焼きあがりがいい。さらっと軽く、卵や小麦粉の風味がします」と製造チーフの木下保さん。夏には限定販売の瀬戸内レモンロールも登場します。

コマド 宮崎県児湯郡木城町大字椎木4195-2 ☎0983-32-2046 🕒 10:00～18:00
📅 火、水(祝日の場合は営業) Instagram@komado4195



太白胡麻油でつくるガトーショコラ(400円)はしっとり



慶珉〔宮崎〕

50年愛されてきた、愛情あふれる野菜餃子

左／野菜餃子(6個380円)。野菜あんの仕上げに純正胡麻油(業務用)で香りをつけ、焼き油にもブレンド。だから風味が抜群! 卓上にあるごま油屋のラー油と酢で食べるのがおすすめ。右／純ねり胡麻 白ソフトパウチを太白胡麻油でのばして濃度を調整し、純正胡麻油とともに坦々麺(870円)のベースに。



昭和53年に開業した「慶珉」の野菜餃子は、地元えびの市で愛されるソウルフード。初代店主が子どもやサラリーマンの野菜不足を解消するためにと考案し、具はキャベツ、白菜、ニラ、ニンニクをベースト状になるまでぎざみ、ラー油少量と混ぜてつくっています。国産の野菜100%、ここだけの味わいです。

きょうみん
慶珉 えびの本店

宮崎県えびの市大字向江943 ☎0984-37-0336 ☎11:00～14:30、17:00～20:30L.O. 火、第4月 <https://kyoumin0336.com/>



冷凍の野菜餃子(10個入り600円)を店頭と自販機で販売



ボンヴィヴオン〔鹿児島〕

バタークリームにほのかに塩味、名品の塩ブッセ

フランス菓子和鹿児島素材を組み合わせ「フルサトの洋菓子」がコンセプトのパティスリー。なかでも「塩ブッセ」は、気軽なおやつや一年中あらゆるシーンのギフト菓子として重宝される、オーナーパティシエの吉國奈緒美さんが生み出した銘品。バタークリームに佐多岬の塩がほんのりとさいいます。



塩ブッセ(150円)の生地は太白胡麻油を配合。「何日たっても生地が乾燥せず、ふわふわの状態がもちます」(吉國さん)。夕方には売り切れ必至の人気。

菓子工房 ボンヴィヴオン 本店

鹿児島県鹿屋市西原4-14-29 ☎0994-40-0011 ☎10:00～19:00
水 <https://bonvivant-kanoya.com/> 「リナシティかのや」に支店あり



塩ブッセは電話注文でお取り寄せ可

ベッカライ ダンケン〔鹿児島〕

人気ベーカリーの知る人ぞ知る、ほっこりスイーツ

ダンケンとアンデンケンが同じ敷地にある東開ホルツ店。



鹿児島市内に5店舗あるベーカリー「ベッカライダンケン」。アイデアルな甘いパンやそうざいパン、ハード系パンなど種類が豊富で、毎日100品以上のパンを焼いています。編集部セレクトでご紹介するのは「まんまるぼうろ」。お茶菓子にぴったりで、パンと一緒に買うのがおすすめです。姉妹店「アンデンケン」もパウムクレーンや焼き菓子がいっぱいなのでぜひ!



こんがりキツネ色に焼けた表面はさっくり、中は卵の香りがしてふっくら。やさしい甘みで日本茶にも紅茶にもコーヒーにも合うお茶うけ菓子。卵や小麦粉の素材のやさしい持ち味を生かすため、生地は太白胡麻油を入れている。

ベッカライ ダンケン 東開ホルツ店

鹿児島市東開町5-48 ☎099-272-9822 ☎8:00～18:00 無 <https://danken.jp/>
ほかに中央店、紫原店、吉野店、谷山店もある。パンやお菓子と楽しむコーヒーを提案する「ダンケンコーヒー」も姉妹店



不二かつ〔宮崎〕

味噌かつ、キャベツ、ドレッシングにごまが香る



とんかつの衣にうまみがあるのが個性的。ラード入りの専用食パンをすりおろしながらまぶすため、やわらかめにシャクシャクとした歯ざわり。自家製ドレッシングはすりおろし玉ネギ、白いり胡麻、白すり胡麻たっぷり、純正胡麻ラー油(業務用)でキレをだす。

ザク切りキャベツを純正胡麻油(業務用)で和え、揚げたてのトンかつと味噌だれとともに熱々の鉄板に。八丁味噌ベースのたれには、卵黄や黒ねり胡麻がくし味として使われています。こってりしてこそですが、味噌だれはすっきり味。リピーターのファンが多い、門川店限定の人気メニューです。

不二かつ 門川店

宮崎県東臼杵郡門川町上町4-41 ☎0982-63-4587 ☎11:00～21:30(21:00L.O.) 水
日向本店のほか、延岡店、大分店がある。ドレッシングはレジ横の冷蔵ケースで販売(450円)

大隈のうなぎ



姫甘海老は他県には出回らない、地元ならではの通年の天種。殻が柔らかいのでむかずにちらし揚げにすると、バリバリと軽い歯ざわりで酒肴に好適。リピート注文が多いとうもろこしのかき揚げは、セルクルに入れて高さをだし、内側の衣はふわりと軽く。うなぎは大隈産。皮目をパリッとさせ、身の食感との対比をだす。衣は水1リットルに対して全卵1個、卵黄2個の割合で卵水をつくり、九州産小麦粉と合わせる。

とうもろこし



姫甘海老

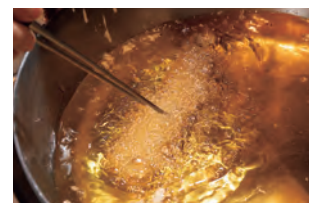


黒毛和牛



上／豚味噌や梅肉を薬味として添えるのはめずらしい。豚味噌は野菜の天ぷらと合わせるのがおすすめ。他にヒマラヤと奄美の2種の塩や天つゆも供する。右／黒毛和牛のヒレの天ぷらは、塩とおろしたての生わさびを添えて。

「天ぷらだから引きだせる 鹿児島のおいしさを」

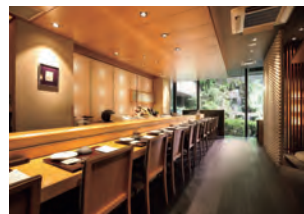


平成のフライオイルM(綿実油と太白胡麻油のブレンド・業務用)に、太香胡麻油を2割程度合わせている。焙煎香が香り、うまみに奥行きをだす。

敬天 [鹿児島]

鹿児島の名門ホテルとして知られる SHIROYAMA HOTEL Kagoshima。同館の日本料理「城山ガーデンズ 水簾」の一番奥にあるのが「天麩羅 敬天」だ。知る人ぞ知る空間といわれる、広々としたカウンターは9席。錦江湾でとれる四季折々の魚介類を中心に、山海の地の幸を、太香胡麻油をおだやかにきかせながら

揚げている。「江戸前系の天ぷらでありつつも、鹿児島ならではの魚があれば切り身で揚げるなど、ご当地感をお客様に味わっていただけるように努めています。地の利を生かすことが天ぷらの醍醐味ですから」と揚げ手の内野知彦さん。薬味として郷土食の豚味噌を供するなど、鹿児島の食の魅力を伝えている。



天麩羅 敬天

鹿児島市新照院町41-1 SHIROYAMA HOTEL kagoshima1F ☎ 0570-07-4680 📞 11:30～14:30 (14:00L.O.)、土、日、祝 11:00～14:30 (14:00L.O.)、17:30～21:00 (20:30L.O.) 📍不定 <https://www.shiroyama-g.co.jp/> ランチは旬野菜天麩羅ランチ4000円～、ディナー梅コース平日8000円～

「食材の宝庫、熊本で他のどこにもない天ぷらを」



赤ナスとカラシ



右／熊本の赤ナスは2種類の揚げ方で供する。アジ節をふりかけた一品には醤油をひとたらし。うまみが繊細。上／夏にとくにすすめるのは、カラシをひと筋はさみこんで揚げたもの。熱で辛みがほどよく飛び、赤ナスの水分と混じりあい清々しい。



天草の岩牡蠣

熊本は天草や有明海など海の食材も豊か。天草の岩牡蠣はヒダの部分は衣をカリッと小気味よく揚げ、内側の濃厚な味わいと対比をだす。



鶴八

熊本市中央区新市街1-2
☎ 096-352-7708 🕒
17:00～22:00 🗓 日
Instagram@tempura.
tsuruhachi 本日の天
ぶらコース1万2100円
のほか単品料理もあり

赤ナスとアジ節



鶴八 [熊本]

熊本市内の繁華な新市街にある「鶴八」。現店主の新原央敏さんは、創業者の祖母、父のあとを継ぎ、3代目として揚げ鍋の前に立つ。父から数年学んだ以外は独学だというものの、その腕は年々上がり、いま予約がとりにくい名店になりつつある。同店を訪れて気づかされるのは、熊本の食の豊かさだ。仕入れる食材は大半が熊本県産で、衣の小麦粉や卵、水、天ぷらに添える塩や山椒にいたるまでが同県産。揚げ油のブレンドも興味深く、綿実油と太白胡麻油を合わせ、そこに地元の未精製の玉締めごま油を合わせている。「父の代までは綿実油のみで揚げていたので、お客様の鶴八の



天ぷらのイメージは綿実。ここは私の代でも逸脱しないように、熱に強い太白胡麻油を2割ほど合わせ、さらに地元の玉締めごま油を0.5割ほど入れていきます。ナツティという油の余韻が心地よくて、かつ素材の味がしつかり感じとれると思っています」と新原さん。このブレンドの油をまとった天ぷらは、他のどの店にもない鶴八唯一の味わいを生んでいるのだ。

有明海のキスは4日ほどねかせたもの。衣は全卵1個と冷水600mlを泡立て器でふわふわに混ぜ、マイナス25℃で丸一日冷やした県産薄力粉を加える。サクサクとキメ細かい衣の食感。



有明海のキス



ごま油でうまい

南九州は 肉肉肉 パラダイス

硬めの部位や余った肉は、
あら切りハンバーグで見ちがえる
一品に。カブのみずみずしさと
ごま油のコクがソースがわり

あら切り ビーフハンバーグ

材料／1人分 牛肉(ロース、モモなど) 200g
玉ネギ 10g 塩、コショウ各適量 太白胡麻
油適量 カブのガルニチュール [カブ 1/2個
压榨純正胡麻油 濃口、いり胡麻 白各大さじ1]
粗塩、黒コショウ、イタリアンパセリ各適量

①牛肉、玉ネギのみじん切り、塩、コショウを
包丁で牛肉が5mm角になるまで叩く。ひとつ
にまとめ、軽く叩いて空気を抜く。②フライパ
ンを熱し、太白胡麻油で①を好みの加減に焼
く。③カブを切り、压榨純正胡麻油 濃口、い
り胡麻 白と和える。④ハンバーグを盛りつけ、
粗塩、黒コショウ、きざんだイタリアンパセリを
ふる。カブをごま油ごと添える。

南九州から届くすばらしい素材たち。肉のおいしさも格別です。
家庭でもっとおいしく肉料理を楽しむために、「ラボンヌター
ブル」の中村和成シェフに牛、馬、鶏、豚肉のレシピをおしえて
もらいました。コンセプトはとにかく「肉が主役」！ 肉の魅
力を引きだすごま油使いがポイントです。畜産にたずさわる方
たちに感謝の気持ちを込めていただきます



牛・肉

中村シェフのお気に入り宮崎「都萬牛^{とまん}」。肉質しっかりで、脂があっさりして飽きがこない

噛みしめながら食べるローストビーフには、口の中に滞留する濃いめのソースが合う。噛むほどに味が倍増

簡単ローストビーフ

材料／2人分 牛サーロイン肉（ステーキ用・厚さ2cmくらい）1枚（200g） 太白胡麻油適量 塩、黒コショウ各適量 赤ワインソース[赤ワイン、みりん、酒各40ml 醤油20ml バター10g] セサミソース[純ねり胡麻 白50g 醤油30g 酢20g 压榨純正胡麻油 濃口10g 砂糖5g] いり胡麻 白適量

① フライパンに太白胡麻油を入れて弱めの中火で熱し、牛肉を両面30秒ずつ焼き、もう一度同様に焼く。側面を10秒ずつ焼き、取りだして5分やすませる。② ①の表面を軽くふき、①と同様に両面を30秒ずつ焼き、取りだしてアルミホイルで包んで5分やすませる。③ フライパンをきれいにして太白胡麻油を多めにに入れて中火で熱し、②の水分をふきとり、両面にしっかりと焼き色をつける。取りだして塩、黒コショウをふる。④ 赤ワインソースの材料を少しとろみがつくまで煮つめる。⑤ セサミソースの材料を混ぜ合わせる。⑥ ローストビーフをスライスして盛りつけ、赤ワインソース、セサミソースをかけ、いり胡麻 白をふる。

馬・肉

馬肉の食文化が根づいている九州。クセがなく驚くほどさっぱりで、カロリーも低め



中村和成
「レフェルヴェンス」のスーパーシェフから、2014年に姉妹店「ラボンヌテーブル」のシェフに。近著「フレンチシェフの引き算レシピ」（世界文化社）が好評。

LA BONNE TABLE

東京都中央区日本橋室町2-3-1 コレド室町2 1F ☎03-3277-6055 🕒11:30～15:00 (13:30L.O.)、18:00～23:00 (20:00L.O.) 🌙月曜中心に不定 <https://labonnetable.jp/>

あっさりした馬肉のロースに太白胡麻油のコクを足す

馬いタルタル

材料／1人分 馬肉（ロース）100g A [玉ネギ（みじん切り）10g ケッパー10粒 マスタード、太白胡麻油各10g 塩、コショウ各適量] いり胡麻 黒適量 ルーコラ、パルミジャーノチーズ各適量 レモン汁、太白胡麻油各少々

① 馬肉を粗めにきざむ。② ①とAを乳化するまでよく混ぜ合わせる。③ 皿にタルタルを盛りつけ、いり胡麻 黒をちらす。ルーコラ、パルミジャーノのをせ、レモン汁、太白胡麻油をふる。



鶏肉

おいしく食べきる工夫で、鶏の皮まで余さず利用。鹿児島県の「さつま純然鶏」を使用

フランス料理のコンフィの技法で、
オイルコーティングしてしっかりと低温調理

しっとり鶏

材料／4人分 鶏ムネ肉2枚 塩、**圧搾純正胡麻油 濃口各適量** ネギソース[**太白胡麻油100g** ショウガ40g 長ネギ100g 酢10g 醤油20g 砂糖5g 塩少々]

- ①鶏ムネ肉は皮を取りのぞき、1.5%量の塩をふって1時間おく。
- ②①の水分をふき取り、耐熱性の保存用袋に入れ、20%量の圧搾純正胡麻油 濃口を入れる。
- ③鍋にお湯を沸かし、②を入れて火をとめて30分おく。
- ④ネギソースをつくる。鍋に太白胡麻油を入れて熱し（ショウガを入れるとジュワツというくらい）、火をとめてみじん切りにしたショウガ、長ネギを順に入れる。火をつけてひと煮立ちさせ、火をとめて調味料と③の汁適量を加える。
- ⑤③の鶏肉を取りだして薄切り、皿に盛りつける。ネギソースをかける。

ダシガラの皮は つまみに！

材料／つくりやすい量 スープをとった鶏の皮1枚 タケノコ水煮、キュウリなど適量 醤油、酢、レモン汁各適量 **太香胡麻油適量** 青みの野菜適量

- ①鶏の皮、タケノコ、キュウリなどを食べやすくぎざむ。
- ②醤油、酢、レモン汁でポン酢をつくる。
- ③①と②を和え、仕上げに太香胡麻油をかける。
- ④盛りつけて青みの野菜を添える。



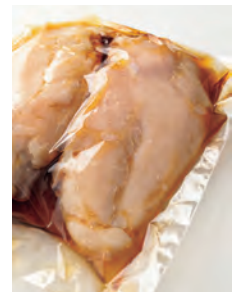
鶏の皮は
ネガティブイメーじ!?
いえいえ、こんなに
おいしくなります！

皮はスープに

材料／2人分 鶏の皮大きめ1枚 水300ml 塩適量 ショウガ適量 **胡麻油 一番搾り適量**

- ①鶏の皮と水を5分煮る。
- ②塩で調味し、仕上げにショウガのせん切りを入れ、胡麻油 一番搾りをたらす。

低温火入れで鶏肉が圧搾純正胡麻油濃口のナツティな香りをまとう。



ごま油の使い分けで肉がうまくなる！

あっさりした肉質に 太白胡麻油でうまみ

肉のビュアな味わいを生かすなら、太白胡麻油。油っぽくならず、オイルのコクが調味料がわりになり、うまみを増す。肉を焼くときの油としても万能使いできる。



圧搾純正胡麻油 濃口は 肉料理のエッセンス

圧搾純正胡麻油 濃口の使い分けは2つ。牛肉のような赤身肉には、その強い味わいに負けないように濃いうまみを合わせる。鶏肉のような白身肉の場合は、ナツツを感じさせる香味とうまみをのせることにより、淡泊な肉の味わいをふくらませる。



焼肉がおいしくなる ごま油でプロの味

焼肉店のようにジューシーに、肉質も格上げするウラ技は、肉の下準備。焼肉がおいしくなるごま油で肉をもみ込んでから焼くと、プロ顔負けの上質な焼肉を楽しめる。



ごま油屋のラー油が 肉の味にキレをだす

ごま油で唐辛子を煮だした「ごま油屋のラー油」は、ごま油とラー油の両方のおいしさを併せもつラー油。肉料理に添えると、キレがでて、肉自体の味わいも輪郭が際立ってくる。





豚・肉

稀少黒豚「渡辺パークシャー黒豚」でうまみのある肉と、甘くとろける脂身を味わう

渡辺パークシャー黒豚は脂身が超美味。28℃で溶けるのでお腹にもたれない。



ショウガ焼きスタイルで
あっという間に焼ける
豚ステーキ

ミニッツトンテキ

材料／1人分 豚ロース肉（厚さ1cm）1枚 太白胡麻油適量 香味ソース（多め）[玉ネギすりおろし¼個分 ショウガすりおろし40g 醤油40ml 酒20ml 砂糖10g] ごま油屋のラー油適量 カイワレ大根適量

①フライパンを強火で熱して太白胡麻油を引き、豚肉を両面10秒ずつ焼く。②肉を取りだし、ペーパータオルで表面を軽くふき、室温に冷めるまで数分おく。③再度フライパンを熱して太白胡麻油を引き、②を30秒焼き、裏返してさらに10秒焼く。内側はまだ少しレアだが、盛りつける間により加減に火が通る。④香味ソースの材料を合わせて沸かす。⑤トンテキを盛りつけ、香味ソース、ごま油屋のラー油をかけ、カイワレ大根を添える。

鹿児島・霧島の稀少な 渡辺パークシャー黒豚

脂身のおいしさを堪能できる、
ほんのり温かい温度帯で

しゃぶしゃぶのカルパッチョ

材料／2人分 豚肩ロース肉（しゃぶしゃぶ用）150g 太白マヨネーズ[ゆで卵（沸騰したお湯で5分ゆでる）1個 太白胡麻油100ml 塩適量] 柚子コショウソース[柚子コショウ大さじ1½ 柑橘（レモンなど）の絞り汁適量] ミニトマト3個 カイワレ大根適量 黒コショウ適量

①鍋に水適量と1%量の塩（各分量外）を入れて沸かし、豚肉をさっとしゃぶしゃぶする。ペーパータオルで表面の水分を軽くふき取り、皿に並べる。②太白マヨネーズのゆで卵をハンドブレンダーでペースト状にし、太白胡麻油を少しずつ加えて乳化させ、塩で調味する。③柚子コショウソースの柚子コショウを柑橘の絞り汁でのばす。④①に太白マヨネーズ、柚子コショウソースをかけ、きざんだミニトマト、カイワレ大根をトッピングし、黒コショウをふる。



From

(鹿児島)

渡辺パークシャー牧場で

健やかに育つ稀少黒豚



買えます

瀬戸口精肉店 山形屋店

鹿児島市内の百貨店「山形屋」にある精肉売り場は、渡辺パークシャー黒豚の各種部位が豊富。

鹿児島市金生町3-1 山形屋2号館BF ☎ 099-227-6210 🕒 10:00～19:00 📍 山形屋に準ずる <https://www.setoguchiseinikuten.co.jp/>



食べられます

下味でもみ込むのは「焼肉がおいしくなるごま油」。肉がふわっと柔らかく焼きあがる。



旨焼もぐり

渡辺パークシャー黒豚にほれ込んだ仲間が営む、東京・広尾の焼肉店。最高の焼き加減で提供。

東京都港区南麻布4-14-3 幸ビル1F ☎ 03-5789-2929 🕒 17:00～24:00 (23:00L.O.)、土、日、祝～23:00(22:00L.O.)、日曜ランチ11:30～14:00 📍 <https://moguri.jp/>

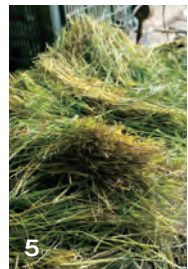
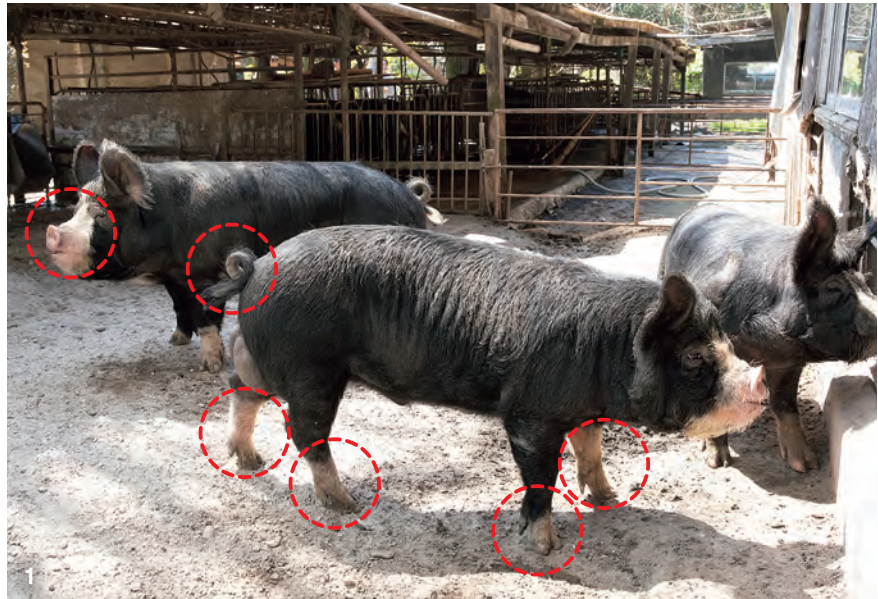
オンラインショップでも

買えます



渡辺パークシャー黒豚の肉あんを詰めた豚まんは、かくし味がごま油。人気です!

WB.鼻べしゃ純粋黒豚オンラインショップ <https://wb-hanapesha.myshopify.com/>
うまいもんドットコム <https://www.umai-mon.com/>



1 霧島にある牧場でのびのび過ごすお父さん豚。4本の脚先、尾、鼻の計6ヵ所が白いため、この品種の黒豚は「六白(ろっぱく)」とも呼ばれる。体が小さく、産む子どもの数が少なく、成長もゆっくりなので量産には向かないが、十分に手を掛けられる頭数だけを飼育する。2・3 渡辺パークシャー黒豚の復活に人生を捧げた先代から、牧場を受け継いだ山田さん。4・5 赤身のうまみを生みだすのが、独自の飼料。パン工場のロスを毎日受けとりに行き、乳酸を合わせて発酵させてから牧草などと混合する。小麦発酵由来の飼料は豚の腸内環境を整え、肉質も向上させる。血統、飼料、環境すべてが大事。6 通称「鼻べしゃ」。ぺしゃんこにつぶれた白い鼻ツラと、上にシャクレた勇ましい顎が渡辺パークシャー黒豚の特徴。

「私たちは肉を赤身、脂は『白身』と呼んでいます。それほど脂がおいしいんですよ」と牧場主の山田久治さん。脂肪の融点が約28℃で体温よりも低いため、手にのせるとジワッと溶けだすほど。だから脂でもたれることがなく、食後も胃が軽いのです。豚肉のおいしさをあらためておしえてくれるのが、渡辺パークシャー黒豚です。

日本の黒豚飼育のはじまりは江戸時代までさかのぼります。400年以上の長い歴史のなかで品種改良が進みましたが、渡辺パークシャー牧場では当時の純粋な黒豚を復活させ、稀少な種を守りながら大切に飼育しています。国内の豚肉消費量のわずか0.05%という稀少な黒豚です。「渡辺パークシャー黒豚」は豚肉ってこんなに味があるんだと驚くほど、うまみがあり、脂が甘いのが特徴です。

脂さっぱり

濃いうまみ

懐深いぞ、郷土の味

日本全国各地にはその土地に根づいた郷土の料理やスイーツがあります。地元では当たり前食べられているものでも、県外から訪れると感動のおいしさとの出会いだったりするのです。南九州で編集部が感動した「豚軟骨」「あくまき」「かかん」の3つをリスペクトし、オマージュレシピをお届けします。



来るぞ、軟骨人気！

よだれ豚

RECIPE 材料／3人分 豚軟骨約600g 水1500ml
長ネギの青い部分1本分 ショウガ（スライス）2、3枚 よだれダレ[九州の甘口醤油大さじ3 黒酢、**ごま油屋のラー油各大さじ1**] キクラゲ、セロリ各適量

① 鍋に豚軟骨とたっぷりの水（分量外）を入れてフタをして強火にかけ、沸いてから10分ゆでる。お湯を捨て、豚軟骨についているアクなどをお湯で洗いとる。

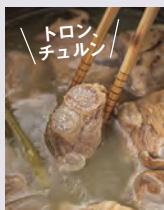
② ふたたび鍋に①の豚軟骨と水、長ネギの青い部分、ショウガのスライスを入れてフタをして強火にかけ、沸いたら弱めの中火にして3時間半～5時間火を入れる。途中水が減ったら適宜加える。

POINT ゆで加減はお好みで。ふつうの鍋だと3時間半くらいで軟骨がツルンとして難なく噛める硬さになり、5時間たつととろける食感になる。圧力鍋を使うと短時間で火が通る。

③ よだれダレの材料を混ぜる。

④ キクラゲはもどす。セロリは小口切りにする。

⑤ 豚軟骨、キクラゲ、セロリを盛りつけ、よだれダレをかける。



下ゆでしてから煮ると、くさみもない。軟骨ごとすべて食べることができる。

豚軟骨

鹿児島や宮崎では肉売場に豚バラ軟骨があるのが常識で、甘辛煮や味噌煮は居酒屋の定番メニュー。軟骨は時間をかけてゆでると柔らかくなり、やがてワラビ餅のようになるとろに。豚軟骨はブームになりそうな予感！



意外やスープは上品

さっぱり スープそうめん

RECIPE 材料／1人分 とんこつスープ
[豚軟骨をゆでたスープ180ml 塩小さじ1 黒酢、**圧搾純正胡麻油各大さじ2** 九州の甘口醤油少々] そうめん100g ミョウガ適量

- ① とんこつスープの材料を混ぜる。冷やす。
- ② そうめんをゆでて洗い、器に盛りつける。とんこつスープを注ぎ、ミョウガを添える。

揚げると、もうたまらない

黒ごまマサラ軟骨

RECIPE 材料／3人分 ゆでた豚軟骨約600g 片栗粉、**圧搾純正胡麻油各適量** 黒ごまマサラ[**すり胡麻 黒大さじ2** ココナッツファイン大さじ1½ クミンシード、ガーリックチップ各大さじ1 黒糖大さじ½ 黒コショウ大さじ½ 塩小さじ½] **ごま油屋のラー油適量** レモンの皮適量

- ① 豚軟骨は「よだれ豚」①、②と同様にゆでる。
- ② ①の表面の汁気を取り、片栗粉をまぶす。
- ③ フライパンに圧搾純正胡麻油を多めに入れて火にかけ、②の両面をカリッと揚げ焼きする。
- ④ 黒ごまマサラの材料を混ぜ合わせる。
- ⑤ 揚げ焼きした豚軟骨を盛りつけ、ごま油屋のラー油をふりかけ、黒ごまマサラをたっぷりのせる。レモンの皮の細切りをちらす。





灰汁と竹皮で日持ちさせたのは先人の知恵。関ヶ原の戦いでは薩摩藩の兵糧だったとか。

餅米を木を燃やした灰の灰汁に浸けてから竹皮で包み、灰汁とともにゆでた郷土菓子。鹿児島、宮崎では端午の節句の時にきなこをまぶして食べる餅菓子だが、一年中食べないのもつたいないくらいの滋味な美味。

あくまき



さっぱり夏向きに ごま酢醤油で

RECIPE 材料／2人分 あくまき 1/2本 ごま酢醤油[九州の甘口醤油、太香胡麻油各大さじ1 黒酢 大さじ1/2 すり胡麻 白大さじ1]

- ① あくまきを薄めに切る。
- ② ごま酢醤油の材料を混ぜる。
- ③ あくまきにごま酢醤油をかける。

滋味深い一皿、料理の素材にもなります

棒棒あくまき

RECIPE 材料／2人分 あくまき 1/2本 ごまダレ[純ねり胡麻 白ソフトパウチ大さじ3 九州の甘口醤油、黒糖(粗めに砕く)各大さじ1 1/2 黒酢、太香胡麻油各大さじ1] 万能ネギ、いり胡麻 白、ごま油屋のラー油各適量

- ① あくまきは厚さ1cmくらいに切る。

POINT あくまきは粘りがあって柔らかいので、竹皮を巻いていたヒモを使って切る。包丁で切る場合は刃先を水で軽くぬらすと扱いやすい。

- ② ごまダレの材料を混ぜる。
- ③ あくまきを盛りつけ、ごまダレをかける。万能ネギの小口切り、いり胡麻 白をふり、ごま油屋のラー油をかける。



黒タピオカみたいに、ツルン

モーモーチャーチャー風

RECIPE 材料／1人分 あくまき 1/2本 マンゴー適量 甘酒 約100ml ゆで小豆大さじ1 純ねり胡麻 黒ソフトパウチ、純ねり胡麻 白ソフトパウチ各約大さじ1/2

- ① あくまきとマンゴーをひと口大に切る。
- ② 器に①を入れ、甘酒を注ぎ、ゆで小豆をのせる。純ねり胡麻 黒ソフトパウチ、純ねり胡麻白ソフトパウチをかける。



トロピカルテイスト

ごまココ あくまき

RECIPE 材料 あくまき適量 ごまココパウダー[すり胡麻 黒、ココナッツファイン同割] 黒糖(粉末)適量

- ① ごまココパウダーの材料を混ぜ、黒糖を好みの甘さになるように加える。
- ② あくまきにごまココパウダーをたっぷりかける。



NEW
TASTE



レシピでは鹿児島を代表する和菓子店「明石屋」のかるかんを使用。

自然薯と米粉、砂糖からつくられるシンプルな味わいの和菓子。自然薯が空気を抱き込んでしっとり、ふんわり。ほんのりと上品な甘さなので、小豆やチョコレート、フルーツなどと合わせて変化を楽しむのはいかが。

かるかん

純白で端正、和菓子の美しさ

サヴァラン・ジャポネ

RECIPE 材料／1人分 かるかん ½枚 ラム酒(ネグリタ)適量 ごまココパウダー[すり胡麻 黒、ココナッツファイン同割] 金箔適宜

① かるかんの下 ⅓ くらいをラム酒にしばらく浸す。

POINT かるかんはスポンジのように液体を吸うので、好みの量を染み込ませる。

② ごまココパウダーの材料を混ぜる。

③ 皿にごまココパウダーをたっぷりふり、①のかるかんを盛りつける。金箔をあしらう。



かるかんのフレーバーは変幻自在
相性のいいパッションフルーツと
黒ごまでエキゾチック

トロピカルかるかん

RECIPE 材料／1個分 かるかん1枚 パッションフルーツピューレ適量 マスカルポーネクリーム[マスカルポーネ、純ねり胡麻 黒ソフトパウチ各適量] 純ねり胡麻 黒ソフトパウチ適量 パッションフルーツ適量

① かるかんをパッションフルーツピューレに浸して染み込ませる。

② マスカルポーネに10%量の純ねり胡麻 黒ソフトパウチを混ぜる。絞り袋に入れる。

③ ①のかるかんを盛りつけ、上面にマスカルポーネクリームを絞る。

④ 純ねり胡麻 黒ソフトパウチをかけ、パッションフルーツの果肉と種をのせる。



和菓子!?
洋菓子!?

かるかんをチョココーティング

ストロベリーを生かるかん

RECIPE 材料／3個分 かるかん1½枚 ストロベリーチョコレート、純ねり胡麻 白ソフトパウチ、太白胡麻油各適量 大納言小豆6粒

① かるかんを半分に分ける。

② ストロベリーチョコレートを溶かし、15%量の純ねり胡麻 白ソフトパウチ、10%量の太白胡麻油を加えて混ぜる。

③ かるかんの上面を②に浸し、大納言小豆をトッピングして固める。

香味、うまみ増したれ、ドレッシングは
ごま油でキメる

毎日食べたい、 やみつきごはん

笠原将弘 賛否両論

連載 33

暑い夏にすっきり食べられ、食欲がわいてくる、たれやドレッシングがうまい4品をご紹介します。たれとドレッシングは冷蔵庫で約5日保存できるので、多めにつくって常備すると、あれこれちょい使いに便利です!



ニンニクごまドレッシングで グリーンサラダ

材料: 3人分
サヤインゲン 6本
塩 適量
レタス ¼個
キュウリ 1本
ピーマン 2個

ニンニクごまドレッシング
(多めにできる)

ニンジン ½本
玉ネギ ⅓個
ニンニク 2かけ
卵黄 1個
すり胡麻 白 大さじ1
太白胡麻油 100ml
醤油 50ml
酢 50ml
砂糖 大さじ½

- ① サヤインゲンはさっとゆでてザルにあげ、塩をふって冷ます。一口大に切る。
- ② レタスは一口大に切り、冷水に浸けてシャキッとさせる。
- ③ キュウリは塩ずりして叩き、一口大に切る。
- ④ ピーマンはヘタと種を取り、ごく細く切る。
- ⑤ ニンニクごまドレッシングの材料をミキサーにかける。
- ⑥ ①、②、③、④を盛りつけ、⑤をかける。
- ◎ 生の香味野菜のすりおろしや卵黄入りのスタミナ系ドレッシング。ニンジンの代わりにリンゴ½個でつくるのもおすすめ。その場合は砂糖は入れずにつくります。

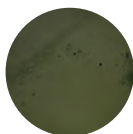
大葉だれ⑤鶏混ぜそば

材料: 2人分

大葉だれ

大葉 30枚
太香胡麻油 大さじ5
淡口醤油 小さじ2
砂糖 小さじ2
塩 小さじ½
鶏ムネ肉 1枚
トマト 1個
ゆで卵 1個
中華麺 2玉
黒コショウ 少々

- ① 大葉だれをつくる。大葉をザク切りにし、材料すべてをミキサーにかけてペースト状にする。
- ② お湯を沸かして1.5%量の塩(分量外)を入れ、鶏肉を弱火で5分ゆでる。火をとめ、フタをして20分おいて火を通す。手で裂く。
- ③ トマトはスライスする。
- ④ ゆで卵は半分に切る。
- ⑤ 中華麺をゆで、水でもみ洗いし、氷水にとって締める。水気をしっかり切る。
- ⑥ ⑤を①で和えて盛りつけ、②、③、④を添え、黒コショウをふる。
- ◎ 大葉をぜいたくに使った、夏にぴったりの爽快なたれ。太香胡麻油で爽やかさにコクもプラス。





トマトミョウガだれ🍅鶏からあげ

材料：2、3人分

トマトミョウガだれ（多めにできる）

トマト 1個
ミョウガ 2本
醤油 大さじ2
酢 大さじ2
水 大さじ2
砂糖 大さじ2
太白胡麻油 大さじ1
ごま油屋のラー油 小さじ½
鶏もも肉 1枚（約300g）
酒 大さじ1
醤油 大さじ1
砂糖 小さじ1
A ショウガのすりおろし 小さじ½
塩 ひとつまみ
コショウ 少々
薄力粉 小さじ2
片栗粉 適量
揚げ油 適量
（太白胡麻油に太香胡麻油を3割ブレンド）

① トマトミョウガだれをつくる。トマトはヘタを取ってすりおろす。ミョウガは粗みじん切りにする。これらと他の材料を混ぜる。

② 鶏肉は一口大に切り、Aをもみ込んで15分おく。

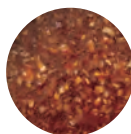
③ ②に薄力粉を加えてもみ込み、片栗粉をまぶす。

④ 揚げ油を170℃に熱し、③を3分揚げ、取りだして3分やすませ、さらに1～2分揚げろ。

⑤ ④を熱々のうちに盛りつけ、①をたっぷり回しかける。

🍷 トマトとミョウガの甘ずっぱいたれで、夏向きに油淋鶏をアレンジ。

🍷 2層の衣でジューシーに。薄力粉をもみ込んだ膜で肉汁を閉じ込め、片栗粉で表面をサクッとさせます。



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
名古屋市中種区高見2-1-12
ナゴヤセントラルガーデン
☎ 052-753-7677

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

パッケージが
パワーアップ



東京・恵比寿、名古屋に店を構える賛否両論。竹本油脂創業300周年記念、笠原さんとのスペシャルコラボ「食べすぎちゃうラー油」はますます好評発売中です！



カイワレショウガだれ🍅鯉のカルパッチョ

材料：2、3人分

カイワレショウガだれ
（多めにできる）

カイワレ大根 1パック
新ショウガ 60g
塩昆布 15g
太香胡麻油 大さじ4
醤油 大さじ2
酢 大さじ1
砂糖 小さじ1½
鯉（刺身用） 100g
いり胡麻 白 適量

① カイワレショウガだれをつくる。カイワレ大根は長さ1cmに切る。新ショウガは粗みじん切り、塩昆布はみじん切りにする。これらと他の材料を混ぜる。

② 鯉は一口大に薄く切る。

③ ②を盛りつけ、①を回しかけ、いり胡麻 白をふる。

🍷 カイワレ大根をきざんでたっぷりと入れた、具だくさんのまるでサラダのようなたれ。





フランスで長年活躍していた佐藤亮太郎シェフ。鎌倉にカフェレストラン「レガレヴ」を2019年に開店。

シュー生地、アイスクリーム、クロッカンにごま油や黒ねり胡麻を使用。シュー生地はバターと太白胡麻油を1対2の割合で配合し、ココアパウダーの香りを際立たせている。アングレーズベースに純ねり胡麻 黒を加えたアイスクリームは、黒ごまのかすかなビター感が奥深さを醸しだす。クロッカンはごまのチュイルの香しさが抜群。パーフェクトな構築！



シューの下には、フランボワーズを埋め込んだライムのガナッシュのディスク。この酸味がさく。



竹本油脂株式会社

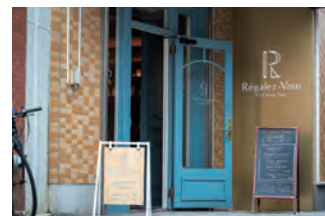
創業300周年 スペシャルコラボ

竹本油脂の創業は江戸時代の享保10年。本年2025年で創業300周年を迎えました。このアニバーサリーイヤーを祝い、シェフたちとのスペシャルコラボをお届けしています。今号は「レガレヴ」のプロフィットロールに黒ごまが期間限定で新登場です。

「レガレヴ」の代表的なデザートメニュー「プロフィットロール」は、シュー生地にアイスクリームを詰め、温かいチョコレイトソースをかけ、クロッカンをちりばめた一品。フランスのレストラン

の定番デザートとして佐藤亮太郎シェフならではの解釈で構築したスペシャルティとして知られています。このプロフィットロールの黒ごまバージョンが期間限定で登場します。「チョコレイトと黒

ごまはすごく相性がいい。黒ごまのアイスクリームはフランス人にもう一度食べた！とせがまれたほど評判だったレシビ」と佐藤シェフ。とろける融合をお楽しみください。



レガレヴ
神奈川県鎌倉市御成町10-4 ☎0467-81-3719 🕒8:30~18:00 📍不定 <https://regalezvous.com/> 羽田空港第1ターミナル「マーケットプレイス」内に常設店あり

プロフィットロール・セザム・ノワールは6月中旬にレガレヴのシーズンライトインメニューに登場。お取り寄せグルメサイト「うまいもんドットコム」(<https://www.umai-mon.com/>)でも6月中旬から販売



町田啓太さん出演！ テレビCM特設サイトを公開中です

創業300周年を迎えた竹本油脂は、劇団EXILEの町田啓太さん出演の新テレビCMを放映中です。第1弾の5月17日～5月31日のオンエアでは、圧搾純正胡麻油で「野菜炒めのせうどん」と「ビビンバ」を、太白胡麻油で「究極のシンプルチャーハン」を爆食！「食べても食べても、ごま油の香りがするとどんどん食べられる」という収録中の町田さんのコメントの通り、画面からマルホン胡麻油のおいしさが伝わってきます。このCMの特設サイトでは、メイキングムービーやインタビューのコンテンツも公開中。インタビューでは、町田さんが大好きなごま油の食べ方もご紹介しています！三百年こだわる圧搾製法のマルホン胡麻油の魅力を、CMとともにぜひ味わってください。



特設サイトは
こちらの
QRコードか
URLから

<https://www.gomaabura.jp/tvcm/>

太白胡麻油 「究極のシンプル チャーハン」篇

素材の味が光る究極のシンプル
チャーハンを新しい定番に！



圧搾純正胡麻油「野菜炒めのせうどん」篇

シャキシャキ野菜と圧搾純正×ねぎ風味が食欲をそそる！



圧搾純正胡麻油「ビビンバ」篇

食欲をそそる！味の仕上げは圧搾純正！

MONDE SELECTION



太香胡麻油
450g



圧搾純正胡麻油
200g



圧搾純正胡麻油 濃口
200g

モンドセレクション2025で 今年も金賞を受賞しました！

2025年のモンドセレクションが発表され、マルホン胡麻油はGOLD（優秀品質金賞）を受賞しました。GOLD受賞品は、今年初頭にラベルをリニューアルした家庭用基幹商品「圧搾純正胡麻油200g」「圧搾純正胡麻油 濃口200g」、そして4年連続受賞となる「太香胡麻油450g」の3品です。マルホン胡麻油はこれからもみなさまに高品質なごま油をお届けします。

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



オンラインも
シヨッピンも

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
責任ある水質資源を
使用した紙
FSC® C014687