ごま油の四季

夏の号 132 2019 Summer
The Seasons of Sesame Oil by TAKEMOTO OIL & FAT CO.,LTD.

特集◎

お江戸ネオ

日本橋いづもや／玉ひで／そばよし
365日と日本橋／にんべん／麺散

野﨑洋光さんとヒモ解く
料理のネオ

中綴じ大増頁◎
天ぷらのネオな未来
前平／うち津／にい留／深町

連載◎
毎日食べたい、
やみつきごはん
笠原将弘［賛否両論］

ごま油の四季 132 2019 夏の号

編集人：横山せつ子　編集：小栗亜希子　デザイン：筒井英子　製作：大日広告社
撮影：天方晴子　伊藤高明　海老原俊之　大山裕平　川田雅宏　湯浅明久　フードコーディネート：中山暢子

本胡麻油

太香胡麻油 濃口

太香胡麻油のさらに濃口タイプ。濃い褐色で香り高いごま油に仕上げています。中国料理や韓国料理の香りづけにぴったりで、ごまの香ばしい香りが立ちのぼります。

太香（たいこう）胡麻油

ごま油の常識を打ち破るような澄んだ琥珀色の色合いと、上品な芳香。ほのかに香り、料理にうまみを添えるので、和食の素材の繊細な味も引き立てます。

太白（たいはく）胡麻油

白ワインのように透き通った色なのは、上質なごまを生搾りしたフレッシュオイルだから。うまみたっぷりなので、オリーブオイル感覚で気軽にお使いください。プロの料理人さんにも人気の逸品です。

◎太白・太香は登録商標です。

通信販売も承っております。
フリーダイヤル、または
ホームページをご利用ください。

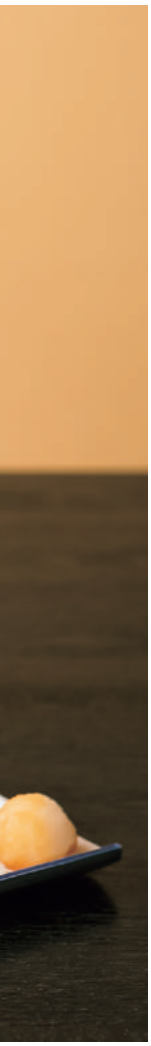
0120-77-1150（なかなか いいごま）

https://www.gomaabura.jp/

マルホン胡麻油

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／東京都中央区日本橋1-7-11 日本橋東ビル　☎03-3271-4403
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　☎06-6243-3305



日本橋
江戸時代の慶長８年（1603年）には木造の太鼓橋。五街道の起点に定められ、全国各地の物・人が集積し、文化と産業の発信地となった。現在の石造の日本橋は明治44年（1911年）架橋。

江戸時代の魚河岸
徳川家康によって日本橋の北詰に魚市場が開かれ、おおいににぎわった。

お江戸ネオ

日本は世界一のグルメ国。いまや海外からも多くの人が日本の美味を求めてやってきます。天ぷら、鰻、寿司、和食の数々…。日本を代表する食の多くは、今をさかのぼること数百年前、江戸時代にはすでに庶民に愛されていました。「この橋江戸の中央にして」といわれた日本橋のエリアを訪れ、今なお愛されるお江戸の美味を“ネオな視点”で探りました！

現在の日本橋を中心に、本誌「ごま油の四季」が厳選した令和の名店マップ。鰻、そば、鰹節、親子丼、そしてパンも。江戸時代から続く三越、髙島屋、平成に開業したコレド日本橋・室町各館など、日本橋散策の折にぜひどうぞ。

江戸時代、華のお江戸は人口百万都市で、世界屈指のにぎわいを見せていたといわれています。その江戸でどこよりも活気づいていたのが、日本橋界隈です。

日本橋が架かったのは、慶長８年（1603年）のこと。翌年には東海道をはじめとする五街道の起

表紙：「東海道五十三次之内　日本橋　朝之景」歌川広重
（The Metropolitan Museum of Art, The Met Collection）
参考資料：ウェブサイト「まち日本橋」https://www.nihonbashi-tokyo.jp
『料理百珍集』原田信男校註・解説（八坂書房）
『うまい！「おかか」ごはん』にんべん（講談社）
『誰も教えてくれなかった和食育二十四節気』野崎洋光（光文社）

まさかの鰻とワインはグッドペアリング

太白胡麻油と濃厚な卵を使ったう巻き。コースでもかならず供される定番中の定番かつ、一品料理としても注文できる。シャブリ・シモネ・フェーブルとともに。

3

1

4

2

N.Y.在住の画家、出口雄樹さんが描きおろした鰻の絵を掛け軸に。

1.コースの先付のいづも焼き、うざくには、スプマンテ「カ・デル・ボスコ・フランチャコルタ・キュヴェ・プレステージ」を合わせて。岩本さんが「相性抜群」という組み合わせ。**2.**白焼きは特製割り醤油で。**3.**生醤油焼きや肝焼きには「カステッロ・ディ・モンサント・キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ」を。スモーキーな赤ワインが好相性。**4.**創業以来注ぎ足してきたたれで焼きあげる鰻重。厳選した九州産の鰻を使用。待望の2019年の土用の丑の日は7月27日(土)。

日本橋いづもや
東京都中央区日本橋本石町3-3-4　☎03-3241-2476　営月～金11:00～14:00、17:00～22:00(21:00L.O.)、土11:00～15:00、16:00～21:00(20:00L.O.)　休日、祝(土用の丑の日は営業)　◎うな丼(笹)2160円～、お座敷のうなぎづくしコース9720円～などのほか、一品料理も数多く気軽に酒の肴として鰻を楽しめる。日本橋三越に支店あり。

これが元祖「蒲」焼き

もとは筒焼きした姿が「蒲の穂」に似ているので、蒲焼きになったとか。要予約で蒲の穂焼きも注文可。

日本橋の老舗で出会うネオな鰻の味わい

伝統と新しさの入り混じる日本橋で長年愛されている鰻の名店「日本橋いづもや」。「鰻料理とワインは相性がいいんですよ」と三代目主人の岩本公宏さん。20種類以上のワインを揃え、ペアリングによる鰻の新しい楽しみ方を提案しています。

メニューには定番の蒲焼きや鰻重に加え、岩本さん発案の鰻だけでつくった魚醤をつけて焼く「いづも焼き」や、蒲焼きの起源ともいう「蒲の穂焼き」など、同店でしか体験できない新しい味わいも。伝統を受け継ぎつつ、新しいアイデアを融合させ、ネオに進化し続けています。

日本橋いづもや 主人
岩本公宏さん

点に定められ、人馬が行き交う中心となりました。また水運もよく、船が行き交う物資の流通拠点でもありました。

日本橋の北詰東側(三越側の川岸の日本橋から江戸橋にかけて)には魚河岸が設けられ、周辺には魚問屋や仲買い、さまざまな飲食店ができ、周辺には鰹節、海苔、練り物などの海産物の商店が立ち並びました。浮世絵でも江戸のシンボルである日本橋や、魚をのせた両天秤をかつぐ棒手振りの姿が多く描かれ、威勢のいい雰囲気が伝わってきます。

お江戸日本橋そのネオな魅力

日本橋エリアには、江戸時代から明治、大正、昭和初期に開業した老舗が数多くあります。創業から頑なに守り続けていることと、一方で時代とともに変化してきた両輪が、老舗をネオに進化させ、名店として輝かせます。日本橋の名店は人を惹きつけ続けるのです。

江戸時代創業の老舗「玉ひで」が、令和元年に親子丼を進化させました

東京軍鶏のそぼろでつくる親子丼にトッピングは５種。魚醤ならぬ鶏醤と胡麻油 一番搾りで和えた搾菜は、食感と味のアクセントになる。他は鰹節のようにつくった鶏節、烏骨鶏のしぐれ煮、卵かけごはん専用卵、海苔など。

玉ひで親子丼

これからの定番になる新しい親子丼の提案を

１７６０年創業、軍鶏鍋の老舗「玉ひで」。日本橋でも指折りの歴史を持ち、親子丼の発祥としても知られる名店が、改元を機にメニューを刷新し、話題です。

「従来の親子丼の枠を広げるような提案がしたいと思いました」と八代目主人の山田耕之亮さん。試行錯誤を重ねた一品が「掛玉 そぼろ＋づるたま」。づるたまは江戸の言葉で卵かけごはんのこと。トロふわな新食感の親子丼に、トッピングを加えてさまざまな味が楽しめます。細部までこだわり抜いた令和の親子丼、これからの新定番になる予感です。

玉ひで 主人
山田耕之亮さん

玉ひで
東京都中央区日本橋人形町1-17-10 ☎03-3668-7651 営昼の親子丼11:30～13:30（13:30最終入店）、昼のコース料理11:45～14:30（13:30L.O.）、 夜17:30～22:00（21:00L.O.） 休毎月異なる http://www.tamahide.co.jp/ ◎お昼の親子丼メニューは４種類で、掛玉 そぼろ＋づるたま1500円など。軍鶏すき鍋のコースは要予約。

コースの一品から、特製鶏ハムを太香胡麻油とわさびマヨネーズで和えた「熟成鶏レア和え」。

365日パンと日本橋

天才ブーランジェが日本橋の地で融合させたパンとごま油

日本橋から世界へ発信！新アイテムに注目

日本のパンカルチャーを牽引する「３６５日」が、日本橋にお目見えしたのは昨秋。今なお話題の「３６５日と日本橋」で、太香胡麻油を使ったパンがデビューです。

「香りも質もよいオイルなので、それを生かすパンを考えました」と、オーナーブーランジェの杉窪章匡さん。イメージはあんバターならぬ、"あんオイルパン"。噛むとジュワッとオイルを感じ、中には純ねり胡麻 黒ソフトパウチを入れた自家製あんが。とても軽やかで、香りの余韻が広がるおいしさです。６月10日から日本橋店で購入できます。ぜひ店頭へ！

そばよし

鰹だしのきいたつゆにラー油リピーター多しの名品です

ビジネスマンの胃袋を支えるお江戸魚河岸の立ち食いそば

江戸時代には街道の起点としてにぎわい、今は経済の中心としてビジネスマンが集まる街、日本橋。その一角にある13席の立ち食いそば屋「そばよし」。鰹節問屋の中弥商店が経営し、鰹節の香り高いだしが自慢です。中でも人気は「鶏そぼろつけそば」。もりそば用のつゆを温めたところに、自家製鶏そぼろをたっぷりと。上に純正ごまラー油をたらして、冷たいそばをいただきます。「鶏そぼろが少し甘めだから、この辛味が欠かせないんだよね」と代表の山﨑能孝さん。日本橋で働く人がうらやましくなる、絶品の一杯です。

一杯一杯、ラー油とネギを入れるか聞いてくれる心づかい。自家製麺、鶏そぼろをはじめ、きつね揚げやカレーまで手づくりというから驚き。昼時は長蛇の列。

鶏そぼろつけそば（420円）。そぼろのうまみが溶けだしたそばつゆに、ピリッときいた純正ごまラー油が好相性！ 一緒にライスを注文して、シメにはつゆにごはんをIN。粉かつおがかけ放題なので、おかかごはんもおすすめ。

そばよし
東京都中央区日本橋本町1-1-7 本町山崎ビル1F ☎03-3241-0884 営7:30～20:00 休土、日、祝 Twitterあり
◎京橋店、神谷町店もあり。

オーナー ブーランジェ 杉窪章匡さん

365日と日本橋
東京都中央区日本橋2-5-1 日本橋高島屋S.C. 新館1F
☎03-5542-1178 営7:30～20:00(19:00L.O.)、土・日・祝10:30～、商品がなくなり次第閉店 休日本橋高島屋S.C.に準ずる
http://ultrakitchen.jp/
◎イートインもあり。

パンは常時60種。ご紹介したパン「あんゴマー」（350円）は、6月1日から期間限定で365日と日本橋限定で販売予定。グロッサリーで太香胡麻油も販売。

ブリオッシュ生地をベースに、太香胡麻油をたっぷり配合したレシピ（ベーカーズパーセントで40%以上）。生地はしっとりなめらかで、さくりと歯切れよく、ごま油がジューシーに感じられる。

にんべん×本マルホン胡麻油

夏の香りとうまみのFood Hall

ごま油の香り&ラー油の辛さで、“攻め”の肉そば

肉そば

材料（2人分） 牛モモ肉（しゃぶしゃぶ用）200g　A［つゆの素60mℓ　水180mℓ　太香胡麻油大さじ1］　そば200g　純正ごまラー油適量　長ネギ、パクチー各適量

❶牛肉はさっとゆで、冷水にとる。❷Aを混ぜ合わせる。❸そばをゆでて冷やし、器に盛る。❹②に①をのせ、②をかける。斜め薄切りにした長ネギ、パクチーをのせ、純正ごまラー油をかける。◉太香胡麻油と純正ごまラー油のダブルごまの香りで食欲増進、やみつき味！

鰹節のにんべんと、マルホン胡麻油は日本橋つながりの老舗同士。

にんべんは元禄12年、日本橋の地で創業し、今も変わらず暖簾を守り続けています。

マルホン胡麻油は愛知県三河で搾油した油を船で江戸に送りだし、その油は商いの中心地だった日本橋へと届けられました。

あらためて鰹節とごま油の相性を探ってみたら、おいしい味わいがたくさんありました！

鰹節もつゆも、選ぶ楽しさ、あり◻

にんべんの鰹節の定番「フレッシュパック ソフト」（1袋に4.5g入り）。おだしをとったり、料理のうまみだしに、トッピングにと幅広く使える。

「つゆの素ゴールド」は有機JAS認定本醸造有機醤油、国内産鰹節など素材にこだわった上品な味わい。3倍濃厚タイプ。

だし香る、冷やしぶっかけそうめん

トマトつゆ

材料（2人分） A［トマト1個　だし200mℓ　醤油大さじ2　胡麻油 一番搾り大さじ1］　そうめん150g

❶トマトは皮ごとすりおろし、Aの材料と混ぜ合わせる。❷ゆでて冷やしたそうめんを盛りつけ、①をかける。

レモンナンプラーつゆ

材料（2人分） オクラ3本　大葉2枚　A［だし400mℓ　ナンプラー大さじ2　レモン汁大さじ3　胡麻油 一番搾り大さじ1］　そうめん150g

❶オクラはゆでてあら熱をとり、小口切りにする。大葉はせん切りにする。❷Aを混ぜ合わせる。❸ゆでて冷やしたそうめんを盛りつけ、②をかけ、①をのせる。

夏におすすめ「水だし」

❶ボトルに鰹節32g、水750mℓを入れる。❷冷蔵庫で6時間〜一晩おいてだしをとる。❸漉して使う。◉だしがらの鰹節はふりかけにしていただきましょう。

時短の3品はいかが

ちょっとメキシカン

材料（2人分） アボカド1個　クリームチーズ50g　A［フレッシュパック ソフト1袋　太香胡麻油大さじ1　醤油大さじ½　レモン汁小さじ1　ワサビ少々］　トルティーヤチップス（プレーン）適量

❶アボカドとクリームチーズは1.5cm角に切る。❷ボウルにAを入れて混ぜ、①を加えて和える。❸皿にトルティーヤチップスをのせ、②を盛りつける。

ラー油の辛さはお好みで

材料（2人分） キュウリ1本　A［ナンプラー、レモン汁各小さじ1½　純正ごまラー油小さじ½　ニンニクすりおろし、砂糖各少々］　フレッシュパック ソフト1袋

❶キュウリはすりこぎなどで軽くたたき、食べやすい大きさに切る。❷ボウルにAを入れて混ぜ、①とフレッシュパック ソフトを加えて全体になじませる。

たっぷり鰹節！

材料（2人分） キャベツ1/6個　A［ポン酢大さじ2　胡麻油 一番搾り大さじ1　黒コショウ適量］　フレッシュパック ソフト2袋

❶キャベツは食べやすい大きさに切って耐熱容器に入れ、ふわりとラップをかけて電子レンジで約2分加熱する。❷あら熱をとってから、水気を絞って器に盛る。Aを混ぜ合わせてかけ、フレッシュパック ソフトをのせる。

夏にはレンチン！で簡単アヒージョ

マッシュルームのおかかアヒージョ

材料（つくりやすい量） マッシュルーム10個　玉ネギ⅛個　ニンニク2かけ　赤唐辛子1本　太香胡麻油約⅓カップ　塩小さじ½　フレッシュパック ソフト1袋

❶マッシュルームは石づきを取り、玉ネギはくし切りにする。ニンニクはつぶし、赤唐辛子は種をのぞく。❷耐熱容器に①を入れ、太香胡麻油をひたひたに入れる。ラップをして電子レンジで約3分加熱する。❸塩、フレッシュパック ソフトを加えてひと混ぜする。◉鰹節のうまみがじわじわとにじみでて、冷めてもおいしいアヒージョ。“食べるおかかオイル”としてごはんによし、調味料としても◎。

夏の疲れ知らず

夏のラムカレー鍋

材料（5人分） ベビーポテト10個　玉ネギ1個　ニンニク1かけ　ショウガ1かけ　ラムチョップ5本　塩、コショウ適量　太白胡麻油大さじ2　クミンシード小さじ½　水800mℓ　ローリエ1枚　ゆで卵5個　カレー粉大さじ1　つゆの素ゴールド大さじ5　太香胡麻油適量

❶ベビーポテトはよく洗う。玉ネギは薄切りに、ニンニクはつぶし、ショウガはスライスする。ラムチョップに塩、コショウをする。❷鍋に太白胡麻油をひき、クミンシード、ニンニク、ショウガを香りがでるまで炒める。ラムチョップを入れて色が変わるまで焼き、玉ネギを加えてしんなりするまで炒め、ベビーポテトを加えてさらに炒める。❸水とローリエ、ゆで卵を加えてひと煮立ちさせ、アクをとり、ラムとベビーポテトが柔らかくなるまで煮る。仕上げにカレー粉、つゆの素ゴールドを加えて味を調える。❹器に盛りつけ、太香胡麻油を追いがけする。◉クミンはなければ入れなくてもOK。

鰹節を贅沢に使おう

ここぞ鰹節が決め手の料理には、ちょっと贅沢して「本枯鰹節フレッシュパック プレミアム」がおすすめ。カビ付けと天日干しを4回以上くり返した本枯鰹節ならではの上品な味と香り。トッピングや、風味が大切な生ドレッシングに断然おすすめ。

フレッシュなおいしさをそのまま食卓に

玉ネギ、おかかの生ドレッシング

材料（つくりやすい量） A［玉ネギ½個　フレッシュパック ソフト1袋　太白胡麻油100mℓ　酢50mℓ　甘酒（原液タイプ）大さじ2　塩小さじ½］　トマト2個

❶ミキサーにAを入れて撹拌する。❷トマトをスライスして盛りつけ、①をかける。◉鰹節、太白胡麻油、甘酒でうまみあふれる生ドレッシング。つくってすぐが一番おいしいフレッシュタイプ。鰹節の香りとうまみを楽しんで！　お好みの野菜や冷奴にかけて。

夏フェス & BBQ

煮豚➡ラーメン
➡担担麺の
“味変(あじへん)”で大満足

キング・オブ・味変

ツルツルッと

うま〜

厚切りで
いきましょう！

コクと香りは
コレで！

セルフで煮豚を
トッピング

煮豚

材料（4人分） 太香胡麻油200㎖　豚肩ロース肉600g　つゆの素ゴールド400㎖　ショウガ（スライス）5枚

❶鍋に分量のうち少量の太香胡麻油を入れて熱し、豚肉の全面を焼く。❷つゆの素ゴールドと太香胡麻油、ショウガを加えて煮立たせ、アクがでてきたらとり、フタをして弱火で50分ほど煮る。◉豚肉は大きなかたまりのままでもOK。

かけ旨ごま油シリーズが便利です！

新発売のかけ旨ごま油は、マイルド、ワイルド、一番搾りの3種類。アウトドアでも使いやすい、一滴からだせる細口ノズルタイプのボトルです。

Change 味変 その2 taste

ねりごまとラー油をプラス

スープにコクと香りのねりごま 白大さじ3、純正ごまラー油小さじ2を加えれば、あっという間に担担麺に変身！

Change 味変 その1 taste

煮豚のつゆで、チャーシュー麺

煮汁80㎖をお湯300㎖で割ってスープにし、ゆで中華麺を入れて、長ネギをトッピング。煮豚のスライスをセルフでのせて。

アウトドア用セットはコレ！

ごま油や、ラー油、ねり胡麻、つゆの素ゴールドをこんな風に準備しておけば、アウトドアシェフの腕前を発揮できることまちがいなし！

簡単に本格的な一品を

鰹と夏野菜のごま焼きびたし

材料（4人分） 鰹（サク）300g　ナス1本　ピーマン1個　オクラ2本　赤パプリカ¼個　カボチャ80g　アスパラガス2本　太香胡麻油大さじ2＋1　A［つゆの素ゴールド大さじ3　水150mℓ　コクと香りのねりごま 白、すり胡麻白各大さじ1½　ショウガ（せん切り）7g］

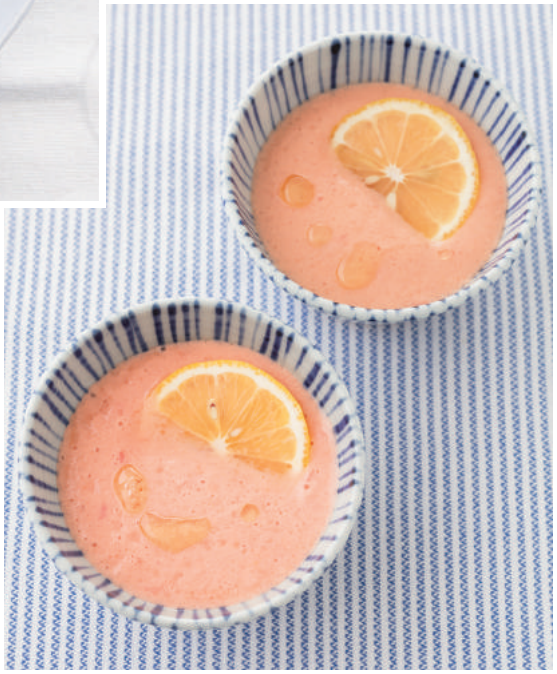
❶野菜はそれぞれ食べやすく切る。カボチャは電子レンジで50秒～1分加熱する。❷Aを混ぜ、2つに分けておく。❸フライパンに太香胡麻油大さじ2を入れて熱し、①を焼く。焼き色がついたものから②にひたす。❹太香胡麻油大さじ1を足し、鰹の表面を強火でさっとあぶる。これも②にひたす。◉すぐに食べても、冷蔵庫に一晩おいて味を染み込ませてもどちらでもお好みで。

トマトでさっぱりしたすり流し

飲むトマト奴

材料（2人分） A［トマト小1個（130g）　豆乳100mℓ　太白胡麻油大さじ1　つゆの素ゴールド大さじ1］　レモンスライス2枚　太香胡麻油適量

❶ミキサーにAを入れてなめらかになるまで回す。❷器に注ぎ、レモンスライスをのせ、太香胡麻油をたらす。



至極シンプル、至高の味わい

おかかごはん

ごはんに鰹節をたっぷりとのせ、醤油をかけ、太香胡麻油か純正ごまラー油をたらす。

にんべん

日本橋で「だし」の魅力にひたる

日本橋だし場 はなれ 店長 小久貫 玄さん

にんべんは今年で創業320周年。昔からだしは「軟水の京都は昆布、硬度が高めの江戸は鰹節が合う」といわれ、江戸では鰹節の香り立つだしが親しまれてきました。私どもは現在も「日本橋だし場」や、レストラン「日本橋だし場 はなれ」もありますので、ぜひおだしの魅力を感じてください。

お買い物とだしのスタンディングバーはこちら

多彩なバリエーションの鰹節商品を販売する、日本橋にある本店。NITO NBASエブランドのつゆやドレッシングなどがそろう。

鰹節とだしのレストラン

「日本橋だし場 はなれ」ではだしにこだわった、だし椀御膳や炊き込みご飯、一汁三菜御膳が食べられる。ランチにもディナーにもおすすめ。

伊兵衛サラダ（1200円）は太白胡麻油の煎り酒ドレッシングと本枯鰹節で。

日本橋だし場 はなれ

東京都中央区日本橋室町2-3-1 COREDO室町2・1F ☎03-5205-8704 営ランチ11:00～14:00、ティー14:00～17:00、ディナー17:00～22:00（21:00L.O.） 休コレド室町2に準ずる

こんなだしツールもあります

スマート削り器（1万800円）は鰹節が削れる様子が見えて楽しい。

レンチン！でだしがひけるだしポット（2916円）。

だしバー「日本橋だし場」ではかつお節だし（100円）を飲める。

にんべん 日本橋本店 日本橋だし場

東京都中央区日本橋室町2-2-1 COREDO室町1・1F ☎03-3241-0968 営10:00～20:00（日本橋だし場～19:00） 休コレド室町1に準ずる

にんべん　https://www.ninben.co.jp/

中綴じ大増頁◎

天ぷらのネオな未来

天ぷらといえば、ごま油。本誌「ごま油の四季」は天ぷら店を応援しています。
江戸時代から現在まで、日本人が愛してやまない食のひとつとして、天ぷらは受け継がれてきました。
技術の進歩は？ 天種の素材に変化は？ 次世代の後継者は？
天ぷらを愛してやまない４人の職人たちが、熱く語りあいました。

僕らの世代で天ぷらの業界が変わろうとしている。

――この座談会のテーマは「ネオ」です。ネオには新しい、復活、進化といった意味があるのですが、前平さん、内津さん、新留さん、深町さんそれぞれにネオをお題に天ぷらを1品ずつ揚げていただきました。

深町　すごく悩みましたよ。人それぞれの新しい天ぷらに対する解釈があるということですよね。

前平　私は「おおめはた」を揚げました。千葉・竹岡で獲れる白ムツのことですが、地元の人はこう呼んでいるそうで、揚げるとうまいと聞きました。漁師さんはこの魚を獲るために漁にでるわけではなくて、網にかかっちゃう。そんな魚なので、ふつう豊洲の市場には入ってこないですね。他にホラ貝もオレンジ色で毒々しい見かけなんですが、サザエよりおいしいと。地元の叶水産の藤平さん（→P17）は、ホラ貝が獲れたら、ビールで晩酌だというくらい。

内津　地元の卸さんがいうなら、間違いない。さぞかし美味なんでしょうね。

前平　そうなんです。僕らが知らない地元消費の魚介って、全国にたくさんあるんだと思います。このおおめはたは、身がちょっと水っぽいので、脱水などの下仕事をしないとだめですけれど、いい素材だと思っています。

新留　天ぷらの魚介の天種も少しずつ変わっているから。昔は江戸前の一尾ものの小魚を揚げるのが流儀だったけれど、それは目の前でそんな魚がたくさん獲れたからで、メゴチやギンポウだって、どちらかといえば雑魚のような魚ですよね。今やそんな魚のほうが獲れなくなったので貴重で、値も高い。

前平　昔は切り身の魚は天ぷらにしなかったですよね。でも、今では甘鯛なんかも天種の定番ですし。先人は出会っていなかったけれど、僕らが見つけた新しい魚もどんどん増えていいと思います。そのためには漁港にまめに足を運ばないとだめなんですけどね。豊洲市場は毎朝通っていますが、そこだけでは得られない情報がまだたくさんあると思います。

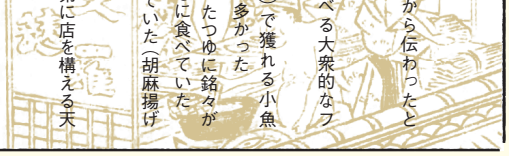
豊洲市場で、産地で素材の情報を得る

深町　みなさん、魚は豊洲市場以外からも仕入れていますか。

内津　一部産直でも仕入れてるけど、基本は豊洲です。

新留　僕は名古屋なので豊洲ではないけれど、やっぱり毎朝の市場通いが基

天ぷらの進化



◉室町時代にポルトガルから伝わったといわれている
←
◉江戸時代には屋台で食べる大衆的なファーストフードだった
◉天種は江戸前（東京湾）で獲れる小魚や魚介。海老も芝海老が多かった
◉串天ぷらを、大鉢に入ったつゆに銘々が浸し、大根おろしとともに食べていた
◉ごま油で香ばしく揚げていた（胡麻揚げともいわれた）
←
◉江戸時代後期には、次第に店を構える天ぷら専門店が出現
←
◉明治時代以降は現在のような店舗形式に
◉天國（明治18年・1885年）、つな八（大正13年・1924年）、銀座ハゲ天（昭和3年・1928年）、天一（昭和5年・1930年）、山の上ホテル・てんぷら 山の上（昭和29年・1954年）といった現在も続く天ぷら店が創業。以降、天ぷらの職人を多く輩出しつづける
←
◉野菜の天ぷらは戦後から。それまでは「精進揚げ」として区別されていた
◉素材の持ち味を生かす太白胡麻油を使用する店が増える
←
◉平成元年（1989年）に「てんや」の1号店が八重洲に開店。大衆店として人気を集める
←
◉流通の発達により、日本全国の山海の素材を揚げるようになる。天種が多彩に
←
◉平成29年（2017年）以降、低価格でカジュアルに食べられる天ぷら店の出店が目立つようになる。令和元年の今も高価格帯の天ぷら店との二極化が進んでいる

本ですね。

前平　天種の魚って、先ほども話にでましたけれど、小魚が中心。しかもほとんどの天ぷら店は10席未満の小規模店。産直では少量の配送がむずかしかったり、細かい希望は通らなかったり。

素材の選び方、仕込みの方法が変わってきている。

鯛のいいのを一尾送ってもらう、という使い方ではないので。産直も試したことはありますが、豊洲の仲卸さんを通したほうが、結果的にはいいものが、確実に入手できると思っています。

深町　天種専門の仲卸の海老の浦井さん（→P17）からは、毎晩9時頃にＬＩＮＥで漁の状況が送られてきますよね。明日だけじゃなくて、数日先まで見越した海の状況がわかるので、こちらも仕入れのスケジュールをきちんと立てられます。海が荒れ模様なので今日は魚ありません、では天ぷら屋はできないですからね。

内津　以前に浦井さんが声をかけてくれて、長崎の海老養殖の見学に行きましたよね。あの時のメンバーにはこの４人全員いました。あれがもう何年前でしたっけ。天ぷら屋って実はああいう産地訪問というのをほとんどしてこなかったと思いますが、素材を知るには一番。とてもいい経験になりました。仲卸さんとも連携して漁港とつながりながら、もっと僕らも魚介類のことを知ることができればいいと思います。

カウンターという舞台で お客様に満足してもらう商売

――内津さんのネオな天ぷらは何を揚げてくださいましたか？

内津　僕はね、おそらくうちだけの締めの定番、「かき揚げにゅうめん」にしました。天丼、天茶、にゅうめんから選んでいただけますが、一度頼んだお客様はかならずまたにゅうめんをリピートしますね。

深町　天ぷらそばでもなく、うどんで

前平 おおめはた

千葉県の竹岡漁港を訪れた際に出会った「おおめはた」。大きな目をした白ムツを、地元ではこのように呼んでいる。体長15㎝弱の身のウロコを引いて３枚におろし、小骨が多いのでていねいに抜く。さらに塩をして4、５日ねかせ、夏季以外は風干しをして、ようやく天種としての下準備が完了。身からある程度脱水しているため、熱がじわーっと入りながら揚がり、もちっ、しっとりとした食感に。そして、うまみが強い。◎**前平さんの揚げ油：太白胡麻油３対太香胡麻油１の割合**

もなく、にゅうめんというところが興味深いです。

内津　僕自身がお酒が好きで、こんな天ぷらのコースを食べたら、最後にツルツルッとした気持ちのいい喉ごしで、しかも体の芯まで温まるような締めがほしくなるだろうなというイメージなんです。小柱と三つ葉でシンプルに。でも小柱は大粒で、揚げるとふっくら。揚げたてを鍋からそのままお椀にのせるので、ジュッて音がして。ちょっとしたプレゼンテーションにもなります。やっぱり高単価な商売をさせてもらっていますので、天ぷらがおいしいのは当たり前で、さらに価値を高めることが必要だと思っています。世の中にすばらしいレストランがたくさんあるなかで、うちを選んでくださる方に何をしてさしあげられるのか。カウンターの前には舞台のように四季を感じとることができる大きな窓をとり、玄関先でも生け花でお客さまをお迎えします。あとうちはお子さんも食事中椅子におとなしく座っていることさえできれば、OKです。ゲームをしてたっていいです。お子さんの分は注文しなくてもかまいません。それでもし大人が食べている天ぷらを横から見て、食べたいものがあれば、じゃあそれを揚げようねと。そうしたらこの子の記憶には何かかならず天ぷらというものが刻まれますよね。食育とはいいませんが、こういう店っていいんじゃないかと。カウンターの商売だからこそできることで。

天ぷらを食べるシチュエーションに付加価値をつける。

新留　お客さまとの距離感の近さは、天ぷら店の最大の魅力ですよね。僕もお客さんさえ望んでくれれば、素材のことも揚げ方も何でも説明しますし。テンションが上がるにつれて、よーし今日も揚げるぞ！と気分が乗ってきて、天ぷらもどんどんおいしくなります（笑）。

行きつく先は、粉
粉から考えるネオな衣

――新留さんはあえて「穴子」の天ぷらですが、その理由は？

新留　僕は衣がネオなので、いわば何を揚げてもネオな天ぷら。だからあえて、穴子にしました。

内津　僕、前に新留さんのところに食べにいって、衝撃を受けたんですよ。衣が違う。あの衣だから、素材の香りがケタ違いに豊かで…。しかも天つゆも、大根おろしもおいしい。名古屋から東京に戻る新幹線で、ずっとどうしてだ、どうしてだと考えてました。そして店に戻っていろいろ試行錯誤して、

うち津
小柱かき揚げにゅうめん

締めに選べる一品から。大粒の小柱と三つ葉をふっくらとかき揚げに。きりっと辛口のつゆでつくったにゅうめんに、お客の目の前で揚げたてをのせて提供する。つゆのだしと衣からにじみでる太白胡麻油のうまみが溶け合い味わいを増し、全体を柚子こしょうが締めるイメージ。一度食べたお客はかならず次もまた締めにはこのにゅうめんを選ぶという、隠れた名品。禁漁期となる6月のみは芝海老のかき揚げになる。◎**内津さんの揚げ油：太白胡麻油に綿実油を季節により割合を変えて合わせる**

今でも考えています。

新留　大根おろすの大変なんだから、おかわりするなよって（笑）、思ってました。そう言ってもらうのはとてもうれしいですし、僕は技術は隠すつもりはないので、どんどん話すし、見せます。

衣を進化させた天ぷらが熱い視線を浴びている。

最近、寿司屋や、若い天ぷら職人もよく食事に来てくれます。解説するとすごく長くなるので大まかに話すけれど、粉がカギです。粉という視点で衣を考える天ぷら職人はほとんどいないですが、すごく大事です。大きくポイントを言うと、マイナス60℃の冷凍庫に最低2日間入れて芯まで冷やし、パウダースノー状になった粉をふるって空気を含ませてから使います。衣をつくる回数もとても多くて、1回の営業で5、6回はつくりかえます。そして、揚げ油は高い温度に上げて、衣の表面が固まったら、そこで火をとめてあとは柔らかく熱を入れます。

内津　そうなんですよ、素材によっては"油でゆでたのかな"と思うものもあって。やさしくて、素材の香りがすごい。

新留　火をとめてますから、衣はガリガリにはならないですね。口に入れると、シュワッと溶けてなくなるみたいな。油の含有量は多いと思います。だからこそ、いい油を使うことは必須だし、温度をガンガンに上げて揚げ続けないので、油の劣化もしにくい。流れのすべてが理にかなっています。

深町　新しい天ぷらだとよく言われていますよね。

新留　天ぷらじゃない、という人もいますね。でも天ぷらだって（笑）。聞きたい人は、いつでもうちに天ぷらを食べに来てください。ウェルカムです。

漁獲量が不足しているキスを真剣に考える

――深町さんの天ぷらは「キス」ですか？　今回実施したアンケートの回答

穴子　にい留

「天ぷらの衣は、寿司のシャリにあたるもの。比重はとてつもなく大きく、衣の進化なくして天ぷらの進化はない」といい、衣のつくり方も、揚げる工程も、従来の天ぷらとは一線を画す理論を展開。粉は粒子の細かい製菓用の薄力粉を選び、マイナス60℃の冷凍庫に最低2日間入れてパウダースノー状になるまで水分を飛ばし、ふるって空気を含ませてから使用。天ぷらを脱水調理と位置づけ、揚げ油の温度を素材に応じて自在に変え、脱水スピードを調節しながら揚げる。穴子はこの揚げ方の意味がとくにわかりやすい素材で、従来のように高温で揚げ切らずとも、くさみのない揚がりとなる。◎**新留さんの揚げ油：太白胡麻油をベースに、太香胡麻油極淡（業務用）を少量**

深町
きすの重ね

本来は仲卸ではじかれる小さなキス（ザルの右端）を、天種として活用するために考案した一品。身を開き、西京味噌と酒、みりん、砂糖でつくった味噌床に1日漬ける。これにより適度に脱水されてキス自体が持つ味も濃縮する。味噌に漬けたキス2枚を合わせ、その上下をそのままのキスではさんで計4枚重ねとする。1枚では身も薄いが、重ね合わせることで厚みをだし、それを低めの温度でゆっくり、ふっくらと揚げる。昔は新鮮な魚介類をそのまま揚げるのが天ぷらの流儀とされたが、いまや魚種や漁獲量も変化し、天種を準備するための仕事が増えている。◎**深町さんの揚げ油：太白胡麻油100%**

（→P18）を見ると、とにかく入荷量が減って手に入れづらく、仕入れ値が上がっているのが、キスとメゴチでした。

深町　キスは天ぷら種の王様です。でも、入荷量が減っているのは歴然。これから数年後にはキスの天ぷらはなくなるんじゃないかと言われているほどです。そんななか、仲卸さんから、天種のキスは質や形状、大きさを厳選したものだけを卸していることを聞きました。小さいものはハジかれてしまうんですね。ない、ないと言うだけでなくて、あるものを使う努力をすべきではないかと。

前平　その気持ちすごくよくわかります。そりゃあね、60〜70グラムのキスを揚げたいですよね。でも、ないものねだりな状況になりつつあります。

深町　僕が今回揚げたのは、17グラムのキスです。開いたら身が透けそうなほど薄くて、味も薄い。だから、4枚を開いて、そのうち2枚は西京味噌に1日漬けて、その2枚を内側にして残りの2枚ではさんで揚げました。重ねて厚みをだすことによってふっくらとさせ、味も補いました。

新留　いいアイデアじゃない。味噌床に漬けた身は内側にあるから、焦げないわけだし。味の変化もある。

深町　そうなんです。でも…このキスの重ね揚げを実際に店でお客様におだしできるかといったら…。お客様がキスに求めるものとは違いますから。

内津　でも、そういう考えを持って素材に取り組むことが大切なんじゃないかな。

仕込みの技術の向上が天ぷらを進化させる

前平　僕が揚げたおおめはたもそうですが、元来揚げてきたもの以外の素材は、仕込みに手間がかかるものが多いですね。昔は新鮮な魚介類をそのまま揚げることを良しとしていたと思いますが、だんだん天ぷら屋の仕事も料理寄りになってきている気がします。

新留　僕も魚介類の多くをねかせてから使ってます。寿司屋の仲間から、魚の熟成のテクニックを勉強させてもら

いながら。たとえば、キスも4日くらいねかせたほうが断然おいしくなる。

前平　私もそう思います。塩をして脱水して、魚のうまみを引きだして。身はしっとりと。魚の種類や仕込みの方法によって、数種類の脱水シートを使い分けてますよ。

深町　ところでみなさん、野菜はどうですか？

前平　野菜も常にいいものを探しています。小松菜や赤軸ほうれん草の根っことか、その野菜自体はありふれていても、根っこのおいしさには最近気づきました。茨城の農家の長友さん（→P17）の畑を見学させてもらった時に、やたら太い根っこの小松菜があって、聞いてみたらジュース用に葉を大きくしているからだそうで。これもしかしたら揚げたらうまいんじゃないかなと。試してみたら、カブのような甘みと土の香りがして、大当たり。

深町　私も今年の春はタケノコを九州から金沢まで北上しながら時季と産地を分けて揚げました。味も繊維の入り方もいろいろで。

前平　野菜も本当に深いですよね。実は、長友さんがプロデュースしているお台場にある農園で1区画借りて少しずつ作物をつくろうと思っているんです。たいしたものはつくれないけれど、つくる気持ちを知ることはできるかなと。

深町　話は尽きませんね。僕思ったんですが、みんなで〝揚げっこ〟したいなと。

新留　駆けっこみたいなね（笑）。

深町　素材を決めて、産地や品種選び、それに合わせた下ごしらえと、揚げ方まで。油だって、僕は太白胡麻油しか知らないんです実は。他の油と比較したことがないから、この油がいいことは知っていても、その理由を説明できない。もっともっと学びたいです。だから、天ぷら研鑽会をしましょうよ。

前平　これまで横のつながりがほとんどなかった天ぷら業界ですが、ともに向上して、業界全体を、そして海も山も産地まで盛り上げたいですね。

内津　次世代に天ぷらを継ぐためにも。

新留　やりますか！

2019年5月5日こどもの日
てんぷら前平にて

天ぷらをより深く知り、伝えるために、もっと学びたい。

深町

東京都中央区京橋2-5-2 A·M京橋ビル1F　☎03-5250-8777　営11:30～13:30L.O.、17:00～20:30L.O.（土日祝の昼12:00～14:00L.O.）（昼は売り切れ次第終了）　休月、第1·3日　◉昼は定食8000円～、夜は定食1万4000円～。

にい留

名古屋市東区泉2-19-11 キャストビル泉2F　☎052-936-2077　営18:00～（予約状況により一斉スタート）　休不定　http://www.tempura-niitome.com/　◉予約のみで2万5000円～（予約の電話は12:00～16:00）。

うち津

東京都渋谷区広尾5-25-4 宝ビル1F　☎03-6408-9591　営18:00～23:00　休不定　http://tempura-uchitsu.com/　◉予約のおまかせコースのみ2万5000円～。

前平

東京都港区麻布十番2-8-16 ISIビル4F　☎03-6435-1996　営17:00～22:30（20:30L.O.）　休日、祝　facebookあり　◉予約のみでおまかせのコース2万1600円。

天ぷらについて考えよう

海老の浦井の浦井義之さん（左）と、叶水産の藤平裕幹さん。漁港と豊洲市場で二人が連携し、すばらしい天種の魚介類が届く。

富津・竹岡へ——

5年後にもキスを揚げつづけるために、いま何ができるのか

天種のキスといえば、千葉県富津の竹岡。江戸前のすばらしい魚介が揚がる漁港として有名です。ところが平成半ばくらいから、キスの水揚げは激減し、それに伴い価格は急上昇しています。その要因は埋め立てなどによる汚染、海流の変化による魚の生息地の移動など多くありますが、現在もっとも深刻なのは漁師の高齢化と後継者不足といわれています。

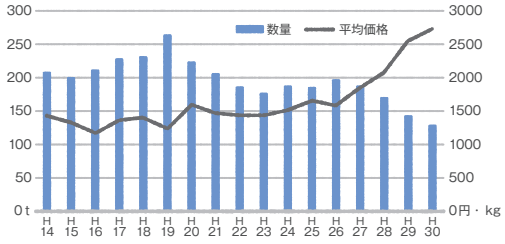
「竹岡でキスを獲る漁師は60人ほどで、平均年齢は70歳以上。氷見ブリや北海道の鮭と違い、小規模な刺し網漁ですし、楽な仕事ではありません。漁師になりたいと思う若い世代を育成するのが課題です」と地元の水産卸、叶水産の藤平裕幹さんは言います。竹岡のキスが持つ天種としての絶大なるブランド力を世の中にもっとアピールし、漁師さんたちにも理解を得た上で、出荷までの管理を徹底することが竹岡の急務。天ぷら店の職人、豊洲市場の仲卸、そして地元卸と連携しながら、竹岡のキスを守ろうとする動きがはじまっています。

「一時枯渇したメゴチはまた復活。いま厳しいのはキス」と豊洲市場の仲卸、海老の浦井の浦井さん。

(株)海老の浦井
東京都江東区豊洲6-5-1 豊洲市場内
☎03-6633-5503

(有)叶水産
千葉県富津市竹岡531
☎0439-67-8712

築地・豊洲市場のキスの入荷量と単価　協力／鈴木允



60人ほどの刺し網漁の漁師たちが支える、竹岡漁港のキス漁。

東京都江東区青海1-1-10 ダイバーシティ東京プラザ9F ☎029-804-0131（本社） 営10:00～18:00（6～9月のサマータイムは～19:00、12～2月のウィンタータイムは～17:00 休施設休館日、荒天日 http://www.city-farm.jp/

若い農家の新しい試み

——お台場の屋上農園で野菜を知る

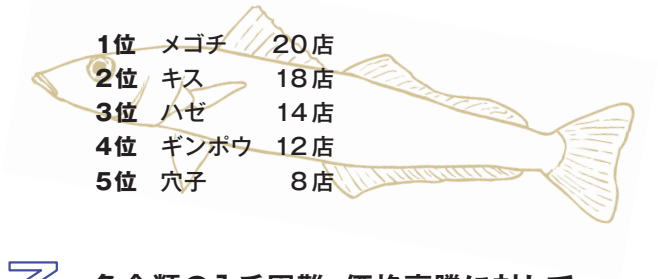
お台場の商業施設「ダイバーシティ」の屋上には、フジテレビを間近に臨む、敷地約360坪の「都会の農園」があります。今年から同農園をプロデュースするのは、てんぷら前平にも野菜を届けるマザーダイニングの長友渡さん。「農場は茨城・牛久にありますが、ここはアンテナ農園。料理に携わる人たちに、身近に野菜や土を感じてもらえる場にしたい」とやる気に満ちています。

マザーダイニングの長友渡さん（左）と、佐藤和也さん。茨城県牛久にある農場から交代でお台場に。

天ぷら店の想い

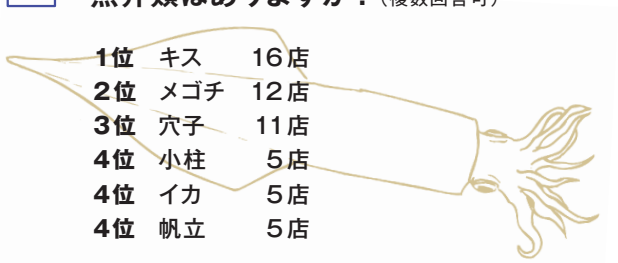
「ごま油の四季」編集部では2019年3月に全国の天ぷら店へのアンケートを実施しました。ご回答いただいた26店の回答をもとに天ぷら店の生の声をお伝えします。

1 近年、入手しにくくなった魚介類はありますか？（複数回答可）



1位	メゴチ	20店
2位	キス	18店
3位	ハゼ	14店
4位	ギンポウ	12店
5位	穴子	8店

2 近年、価格が上がったと感じる魚介類はありますか？（複数回答可）



1位	キス	16店
2位	メゴチ	12店
3位	穴子	11店
4位	小柱	5店
4位	イカ	5店
4位	帆立	5店

3 魚介類の入手困難、価格高騰に対してどう感じていますか？また対応していますか？

- メニューの価格改定や、コース内容を変える。
- 切り身の魚を使うなど、天種を工夫する。
- 本来天種として使う魚介の入荷がない場合に備え、常に代わりとなる他の魚を探している。
- 野菜や変わり種を使う。
- 仕入れ値が下がった時に仕入れ、高い時は無理に仕入れないようにしている。
- 複数の魚屋の得意な仕入れをうまく使い分けるようにしている。
- 豊洲、仲卸から早めに情報を収集し、数日先の分まで仕入れていい状態で冷凍保存している。
- 市場の仲卸とこまめに連絡をとって情報を入れた上で仕入れている。
- いずれ大衆魚が高級魚になっていくのだと思う、養殖技術は向上しても、天種となる小魚はコスト的に養殖化がむずかしいと思う。
- 魚種によっては地元の漁師さんに分けてもらうこともある。
- 高くなっても買っている。品物がよければ購入する。
- 今は利益度外視しているが、いずれは対応しなくならなくなるだろう。

4 海産資源に対する危機感を感じますか？

- とにかく量が減り、形状が小さくなった。
- 天種の魚介類に関しては、乱獲よりも、海水温の上昇によって魚の生息環境が変化して漁師がそれに追いつけなくなっていることが原因だと思う。
- 気温の変化などで海の様子が変わっている。乱獲の問題以前。
- 漁師さんの高齢化も問題。重労働で収入に魅力がなくては若い世代が水産業に就かなくなるので、素材の価値に見合う値をつけるべき。
- 養殖施設や方法を民間・行政ともに考える。これ以上東京湾の埋め立てをしない。
- 目先の利益だけでなく、先のことも考えたほうがよい。長く続く対策が必要。
- 天ぷら店としては、揚げる魚介を減らすしかないだろう。
- 伝統の技術を基盤として、時代に応じてスタイルを変えていかなければならない。
- 危機感はあるが、どのように行動すればよいかわからない。
- あおりすぎだと思う。

マルホン天ぷら研鑽会がはじまります！

マルホン本

天ぷらの未来のために、技術を向上したい、技術の裏づけをとりたい、素材を知りたい、産地を訪れたい、といった天ぷら職人のさまざまな想いをかなえ、ネットワークを広げる「マルホン天ぷら研鑽会」を有志で発足します。ご興味をお持ちの方はどうぞご参加ください！ 詳しい情報は2019年秋をめどに竹本油脂のウェブサイトなどで発信予定です。次世代に日本が誇る食文化「天ぷら」を伝えるために、本誌「ごま油の四季」も全力で協力します。

［ご協力ありがとうございました］

神楽坂天孝／つきじ天六／津久根島／天音／天冨良いわ井／天ぷら魚新／天麩羅おばた／天ぷら加藤／天ぷら小宮山／てんぷら近藤／天ぷら佐久間／天婦羅たけうち／天ぷら天悟／てんぷら天庄湯島店本館／てんぷら天蝶／天ぷら天露／天ぷら葉むら／てんぷら深町／天ぷらふく西／てんぷら弁慶／てんぷら前平／天ぷらもっこす／天松／天優／天米／西麻布天ぷら魚新（五十音順）

家で楽しむ夏天レシピ

家庭で食べる天ぷらをもっと楽しみませんか。
食べたい素材を、食べたいように気軽に天ぷらに。
そんなちょっと自由な楽しみ方をご提案します。

ピンチョス天３種

スパークリングワインを合わせて

オリーブ天

材料（１串分）
オリーブ（ブラック、グリーン）３個
❶竹串に好みの色のオリーブを３個さす。

たこバジル天

つまんで、つまんで

材料（１串分）
ゆでダコ（ブツ）３切れ
バジルの葉２枚
❶竹串にタコとバジルを交互にさす。❷薄力粉をまぶして衣にくぐらせ、170℃で揚げる（オリーブ、プチトマトも同じ。プチトマトは揚げすぎると皮が破れるので注意）。

プチトマト天

材料（１串分）
プチトマト２個
❶竹串にプチトマトを２個さす。

やみつき、止まらない！

悪魔の冷やし中華

材料（１人分） 味つけ海苔２枚　紅ショウガ40g　ウズラ卵３個　冷やし中華の麺１玉　キュウリ⅓本　冷やし中華のたれ［めんつゆ大さじ２　酢、太白胡麻油各大さじ１］　❶紅ショウガは汁気を切り、衣大さじ２と合わせる。170℃の揚げ油にスプーンですくって入れ、薄く広げて揚げる。表面が固まったら裏返してさらに１分ほど揚げる。❷味つけ海苔は裏面に軽く衣をつけてさっと揚げる。❸ウズラ卵は竹串にさし、薄力粉をまぶして衣にくぐらせ、衣が軽く色づくまで揚げる。❹麺を盛りつけ、キュウリのせん切りをのせ、紅ショウガ、海苔、ウズラ卵の天ぷらをトッピングする。たれの材料を合わせてかける。

夏のおいしさまるかじり

まるごととうもろこし天

材料　とうもろこし1本
塩適量

❶とうもろこしに薄力粉を薄くまぶして衣をつけ、170℃で転がしながら３～４分揚げる。❷揚げたてに塩をふる。

アレンジ！
実の部分を衣ごと包丁でそぎ取り、ごはんに混ぜるだけ。黒コショウの香りがぴったり。

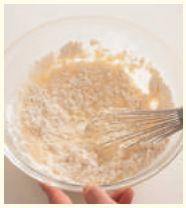
※材料には素材にまぶす薄力粉、天ぷらの衣、揚げ油は記載していません。

一、揚げ油は「太白胡麻油2対太香胡麻油1」で万能
二、フライパンに3㎝の油で揚げられる

家庭で揚げる

「てんぷら近藤」の近藤文夫さんに教わった

天ぷらのポイント



衣のつくり方と揚げ方

❶冷水500mℓと全卵1個を菜箸でかき立てて、泡立った泡を捨てる（細長い容器を使うとよく泡立つ）。❷①の卵液に同割（体積で）のふるった薄力粉を入れ、泡立て器を寝かせて8の字に数回混ぜる。混ざりきらない粉はムリに混ぜず、泡立て器で軽く叩いてなじませればOK。衣はほぼ液状でダマがあっていい。❸フライパンに揚げ油を3㎝ほど入れ、170～175℃まで熱する（衣を落とすと沈んでからゆっくりと浮く）。❹素材に薄力粉をごく薄くまぶし、衣にさっとくぐらせて揚げる。❺素材からでてくる泡が小さくなったら、揚げあがりの合図。

チーズ天盛り

材料　カマンベールチーズ、ゴーダチーズ、チェダーチーズ、スモークペッパーチーズ各適量

❶カマンベールは6等分、ゴーダ、チェダーは2㎝角、スモークペッパーチーズは厚さ5㎜に切る。❷①に薄力粉をまぶして衣にくぐらせ、175℃でチーズが溶けださないように短時間で揚げる。

鶏ムネ肉天

材料　鶏ムネ肉1枚　塩麹大さじ2

❶鶏肉は大きめにそぎ切りにし、塩麹でもんで1時間～数時間おく。❷薄力粉を軽くまぶして衣をつけ、180℃で揚げる。2分めどで取りだし、あとは余熱で火を入れる。◉塩麹の効果でムネ肉しっとり、柔らか。

豚肉天

材料　豚肉（切り落とし）100g　A［醤油、みりん各大さじ1　ショウガすりおろし小さじ1弱］

❶ボウルに豚肉とAを入れてなじませ、10分ほどおく。一口大に丸める。❷薄力粉を薄くまぶして衣をつけ、180℃で揚げる。1分半～2分が目安。

和スイーツ天ぷら４種

あんこや餅と天ぷらは合うのです

きんつば天

麩まんじゅう天

水まんじゅう天

スイーツ天ぷらって、粋よね

きんつば天、麩まんじゅう天、水まんじゅう天

材料　きんつば、麩まんじゅう、水まんじゅう各1個

❶それぞれに薄力粉を薄くまぶして衣をつけ、160～170℃で揚げる。衣が固まって薄く色づけばいい。

みたらし天

材料（1串分）　白玉3個　みたらしだれ［水50mℓ　醤油大さじ1　砂糖大さじ2　みりん大さじ½　太香胡麻油小さじ1　片栗粉大さじ½］

❶竹串に白玉を3個さす。❷薄力粉を薄くまぶして衣にくぐらせ、160～170℃で薄く色づくまで揚げる。❸みたらしだれは鍋に材料を入れて弱火にかけ、とろみがつくまで煮詰める。❹②にみたらしだれをかける。

はんぺん天ケーキ

材料　はんぺん1枚　大根おろし、ポン酢適宜

❶はんぺんに薄力粉を薄くまぶし、衣をつけて170℃で揚げる。色がついてきたら裏返し、さらに薄く色がつくまで揚げる。❷お好みで大根おろしとポン酢を添える。

アレンジ!

梅干し天をごはんにのせ、冷たいお茶をかけて“冷やし梅茶”に。

梅干し天

材料　梅干し1個

❶梅干し（南高梅など果実味があるものがいい）に薄力粉を薄くまぶして衣をつけ、170℃で軽く色がつくまで揚げる。1分くらいが目安。

おいしい天ぷらは油が勝負！

豊洲市場でマルホン胡麻油が買えます

築地から豊洲に中央卸売市場が移転して半年ちょっと。もう豊洲市場を体験しましたか？ 場内には飲食店街や、プロ御用達の物販棟「魚がし横丁」があり、このエリアは一般の人も買い物が楽しめます。魚がし横丁では、マルホン胡麻油を販売する問屋さん「細谷商店」を発見。天ぷらのごま油もぜひお買い求めください。

細谷商店

東京都江東区豊洲6-5-1 豊洲市場 水産仲卸売場棟4F魚がし横丁内　☎03-6633-0977

㊡早朝～昼頃まで　㊡基本的に日、祝、休市日

http://www.uogashiyokocho.or.jp/

原宿でもうどんがネオに進化中

\オシャレな/

昼夜にぎわう「麺散」

Menchirashi

「こんなうどん屋さんがあったら、毎日行っちゃうな」と思わせるのが、通称・裏原エリアに2018年にオープンした「麺散」。打ち立て、切り立て、ゆで立てを提供する本格の讃岐うどんに、つゆはだしがしっかり。そして人気の天ぷらは太白胡麻油と太香胡麻油で揚げるというこだわりです。そんなうどんを食べる空間は、日本のようで外国のようなボーダーレスなオーラ。だからこそ若い世代の客層がヘビーリピーターになって訪れます。これぞうどん文化のネオな継承！です。

麺ぶる散

ちく玉天のぶっかけ（950円）

自家製丸天の温かけうどん（800円）

うどんに好みの天ぷら（150～250円くらい）をトッピングするのがおすすめ。すべてオーダー後に揚げるので熱々。

うどんを打つのは、知久平桂さん。つるっと喉ごしよく、もちもちの噛みごたえ。インスタ映えし、かつ料理の質は絶対にブレないのがこだわり。

開店から16時までのサービス定食で注文できる、揚げ玉子御飯（390円）。

麺散

東京都渋谷区神宮前6-13-7 グランドオム1F ☎03-6427-9898 営11:30～23:00（22:30L.O.） 休火 http://menchirashi.com/ ◎店頭には出汁巻き玉子ドックの専門店「ONE」の屋台カーもあり人気。

仕掛け人はこの人！

麺散
岡田 茂さん

自身が料理人でありながら、これまでにも中目黒「デリファシャス」など温故知新な感性あふれる名店をプロデュース。

野崎洋光さんとヒモ解く 料理のネオ

いま私たちが食べている和食は、さかのぼると江戸時代からすでに食べられていたものが多いようです。一見同じようで、実は時代とともに進化する料理。3品のごま料理を例に、「分とく山」の野崎洋光さんに進化の理由を教えてもらいました。

1953年福島県生まれ。1989年に「分とく山」の開店とともに総料理長となる。料理業界のみならず、家庭料理における和食の進化にも大きく貢献。料理本の著書も多数。

分とく山
東京都港区南麻布5-1-5　☎03-5789-3838　営17:00～23:00（21:00L.O.）
休日　https://waketoku.com/

ごま豆腐

材料：つくりやすい量　ごま豆腐［粉ゼラチン5g　水130mℓ　豆乳100mℓ　コクと香りのねりごま 白50g　淡口醤油大さじ1］　うまだし［だし800mℓ　淡口醤油、みりん各大さじ⅔　鰹節3g］　海老、浜防風各適量

❶耐熱容器に粉ゼラチンと水を入れてふやかし、電子レンジ（600w）で1分加熱してゼラチンを溶かす。❷豆乳を加えてさらに30秒加熱し、冷ます。❸ボウルにコクと香りのねりごま 白、淡口醤油を入れ、②を加えてのばす。容器に流し入れて冷蔵庫で冷やし固める。❹うまだしの材料を耐熱容器に入れて電子レンジ（600w）で1分加熱し、冷ましてから漉す。❺③のごま豆腐を切り分けて器に盛る。ゆがいて殻をむいた海老、浜防風をあしらう。◉うまだしの代わりに黒蜜をかければ、「ごまの和風ブランマンジェ」になる。

「ごま豆腐」を進化させるとごまのブランマンジェに

私が和食の業界に入ってから50年近くたちますが、料理というものは常に進化しているものだと思います。調理器具が増え、食材の品種改良が進み、すべての物事が便利になり、生活スタイルも変われば、当然料理も変わりますよね。

今日はごまを使った代表的な一品として「ごま豆腐」をつくりました。この料理の発祥は禅寺の精進料理。粒ごまを丹念に時間をかけてすり、さらに葛粉と合わせて長時間練りあげてつくるので、手間のかかる料理です。

でも、実は家庭でも手軽につくれるんです。ねりごまを買ってきて、電子レンジで加熱して、ゼラチンで冷やし固めれば簡単料理。要はつくり方の発想を変えた〝ごまのブランマンジェ〟です。

昔にさかのぼれば、冷蔵庫はない、もちろん電子レンジもない。今は台所の環境が変わり、手に入る食材も便利になったのだから、昔のつくり方をそのままする必要はなくて、どんどん変化させていけばよいですよね。元のつくり方がベストとも限らないですし。ごま豆腐だって、すったごまを長時間炊いたら、ごまの香りは飛んでしまうよなぁとか。

一方で、調理の理論は科学的な裏づけもとれ、明解になりました。ごま豆腐の上にのせている海老は、ゆがく温度が肝心。沸騰したお湯でゆでれば身がボソボソになりますが、海老のタンパク質が凝固する約70℃を維持すれば、しっとり、もっちりするようなすばらしい食感を得ることができます。

ごま豆腐ひとつとっても、料理ってこんなに進化しているんです。ひと昔前は料理人が電子レンジを使うと「手抜きだ」といわれましたが、立派な道具の進化のひとつです。

ごまドレッシングは現代版の「和え物」

ごまは昔から料理に欠かせない材料でした。香ばしい香りはもちろんのこと、ごま独特の「うまみ」は、だしを使うようになる以前から、和食にとって欠かせないものだったと思います。

いま市販のドレッシングはたくさん種類がありますが、ごまドレッシングは不動の人気なのだそうです。それはなぜかとヒモ解くと、江戸時代から食べられてきた「ごま和え」にさかのぼるのではないかなと。

季節の野菜をゆがいて、すったごまや醤油でつくったごま和えの衣と合わせていたわけです。これも時代が変わり、いちいちつくらずとも、フードプロセッサーを使ったり、ごま油やねりごまを利用したり。簡単にごまのおいしさを楽しめて、しかもゴマリグナンの栄養もとることができます。

いま私たちはサラダを当たり前のように食べていますが、これもやはり料理の進化のひとつです。昔は和え物、もしくは漬物で野菜を食べていましたが、今はサラダ。生食で食べておいしい野菜が増えたのもまた進化です。

トマト帆立鋳込み しょうが餡

材料：2人分　フルーツトマト2個　玉ネギ（みじん切り）大さじ4　帆立貝柱60g　玉子の素*大さじ4　水大さじ2　淡口醤油少々　薄力粉適量　しょうが餡［だし15対淡口醤油1対みりん0.5の割合　水溶き片栗粉適量　しょうがのすりおろし適量］　しょうが適量　*玉子の素：卵黄1個分、太白胡麻油120mℓをマヨネーズ状になるまで泡立て器でよく混ぜる。

❶フルーツトマトはヘタを取って湯むきし、中をくりぬく。❷玉ネギはさっと湯通しする。❸帆立貝柱はフードプロセッサーですりみにする。❹②と③、玉子の素、水、淡口醤油を混ぜ合わせる。❺①のトマトの内側に薄力粉をまぶし、④を詰める。ラップで茶巾に包んで輪ゴムでしばる。❻電子レンジ（600w）で40～50秒加熱し、そのあと中火にかけた蒸し器で5分蒸す。火が入りすぎないよう氷水に入れて冷ます。❼しょうが餡のだしと調味料をひと煮立ちさせ、水溶き片栗粉でとろみをつける。冷ましてから、しょうがのすりおろしを加える。❽⑥を盛りつけて、しょうが餡をかけ、飾り切りしたしょうがをあしらう。

ごまドレッシング

材料：つくりやすい量　ごまドレッシング［酢40mℓ　醤油大さじ1　玉ネギとにんじんのすりおろし汁各大さじ1　太白胡麻油50mℓ　太香胡麻油大さじ⅔　いり胡麻 白大さじ3］　季節の野菜適量

❶鍋に酢を入れて強火にかけ、煮立ったらすぐに火をとめる。冷ましておく。❷ごまドレッシングの材料すべてを混ぜ合わせる。❸好みの野菜のサラダに添える。この日は、ゴボウ、ニンジン、長芋、レンコン、ヤングコーン、ミニトマト、キュウリ、ラディッシュ、大根の茎、うるい、ベビーリーフ。根菜はこんがりと網焼きしている。

陰陽五行、二十四節気 変わらない心

料理は進化し続けるもの。みなさんが当たり前のように食べている料理の一品一品が何かしら進化を経て今に至っているはずです。

ただ、いかに進化しようとも、日本人としてのブレない軸もあるのです。それが陰陽五行、二十四節気、花鳥風月です。これらは和食の根っこにある心です。

陰陽は簡単にいうと、陰と陽、つまり反対にあるものをバランスよく取り入れることです。ご存知ですか、たとえば和食では本来、丸いものは四角い皿に、四角いものは丸い皿に盛りつけます。こうしてバランスをとることが陰陽の考え方だからです。調和を図る料理なのです。

また五行は、料理の場合は五味（塩味、酸味、苦味、甘味、辛味）にあたります。これらの味を、これもまたバランスよく取り入れることを指しています。

そして、二十四節気は日本の四季を感じ、楽しむキーワード。日本人はもともをたどれば農耕民族なので、季節の移ろいとともに田や畑をどのように耕し、収穫するのかを一年中頭の片隅において生活をしてきました。その研ぎ澄まされた感覚を年間で二十四に分けて言葉にしています。

おいしさも、調理法も、料理はどんどん進化しています

カレンダーで見かける夏至や立秋も二十四節気のひとつです。

この頃には暑くなるなぁ、そんな時にはこんな風に過ごし、あんなものが食べたくなるなぁ、という心の内までもが二十四節気には表現されています。そして、それぞれの時候によって花鳥風月を愛でてきました。

どんなに世の中が変わって、進化しても、実は人間が感じることはそんなに変わらないものなのだなと思いながら、日本人ならではの感覚を大切にしながら料理をしていきたいと思います。

夏になると暑くなりますね、爽やかなものが食べたくなります。トマトとしょうがで一品つくりましょうと。実はご紹介する「トマト帆立鋳込み」にはこんな季節の思いを込めています。そして、調理法はネオだからこそできる工夫があります。甘いフルーツトマトに帆立のすりみを詰めて加熱する際に、はじめから蒸し器を使うとトマトがくずれてしまうため、電子レンジで加熱して芯にピンポイントで火を入れるのです。こうするとすりみにはきちんと火が通り、トマトの果肉はよい加減の食感になります。

時代とともに、変わるものと変わらぬもの。これもまたバランスが大切。料理もネオに進化するのを楽しみたいですね。

季節の楽しみ方 「夏」の二十四節気

芒種［ぼうしゅ］6月6日頃
稲などの種をまく時期という意味で、田植えの時季の目安。梅雨入りの入梅もこの時期。カマキリが卵からかえり、蛍が光りはじめ、梅の実が黄色く熟す頃。

夏至［げし］6月21日頃
一年でもっとも昼が長い日で、本格的な夏が訪れる。夏枯草が黒く枯れたようになり、あやめが咲きはじめ、半夏（植物）が生えはじめる頃。夏至から11日目の7月2日頃から7月7日の七夕までは「半夏生（はんげしょう）」と呼び、梅雨明けと田植えを終える目安となる。

小暑［しょうしょ］7月7日頃
次第に暑さが増し、梅雨明けも近い時季。小暑と大暑の約1ヵ月を「暑中」といい、暑中見舞いはこの期間にだす。南風が吹き、蓮の花が咲きはじめ、鷹の子が巣立つ頃。

大暑［たいしょ］7月23日頃
本格的な夏に。土用の丑の日（2019年は7月27日）もこの時季。桐の花が実を結び、蒸し暑くなり、時折大雨が降る頃。

立秋［りっしゅう］8月7日頃
暦の上では秋となり、次第に涼しくなる頃。暑中見舞いから、残暑見舞いへとなる。涼風が吹きはじめ、ひぐらしが鳴き、霧が立ちこめる頃。

処暑［しょしょ］8月23日頃
暑さがやわらぐ時季。綿の実が開き、暑さがおさまり、稲穂が実る頃。

Old & New

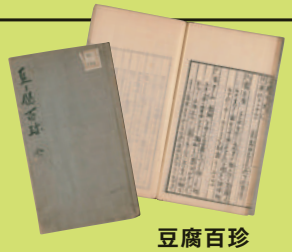
お江戸 古くて新しくておいしい ネオレシピ

食は時代とともに進化するもの。江戸時代からあるおいしさを、ごま油やねり胡麻とともにおいしく今どきにアレンジしました。夏に食欲が進む、お江戸ネオレシピ6品です。

江戸時代の料理本がお手本

江戸時代のベストセラー

江戸時代の天明2年（1782年）発行のレシピブック「豆腐百珍」は、当時のベストセラー。100品もの豆腐料理を尋常品、通品、佳品、奇品、妙品、絶品の6評価で掲載したこの書は、ていねいにつづられたレシピもおもしろく、豆腐料理のヒントが満載。家庭でよくつくる尋常品の雷豆腐のつくり方は「一香油（ごまのあぶら）を炒って、豆腐をくずし入れ、すぐに醤油をさして味を調え、ざくざくと切ったねぎ、大根おろし、わさびを入れる」。



豆腐百珍

豆腐百珍以降、その続巻や、甘藷百珍、蒟蒻百珍なども発行され、百珍ブームに。

ピリ辛海苔佃煮

Neo

オイルおむすび

オイル入りおむすびで元気倍増！

材料：各1個分　胡椒飯［粗挽き黒こしょう小さじ½　太香胡麻油小さじ1　ごはん軽く1膳］　梅オイル［梅干し1個　太香胡麻油小さじ1　ごはん軽く1膳］　ピリ辛海苔佃煮［海苔佃煮小さじ1　純正ごまラー油小さじ½　ごはん軽く1膳］

❶ごはんにそれぞれの材料を混ぜ込み、おむすびをつくる。

バチバチ!!

Neo

レモン稲荷

つやつや爽やかな酢飯が美味

材料：8個分　油揚げ4枚　A［砂糖、醤油、酒、みりん各大さじ2　水200mℓ］　酢飯［炊きたてのごはん200g　酢、砂糖、太白胡麻油各大さじ1　塩小さじ½　レモンの皮½個分（せん切りにして水にさらす）　いり胡麻 白小さじ1］

❶油揚げはまな板の上で麺棒でのしてから、半分に切る。熱湯にくぐらせて油抜きする。❷鍋に水気を絞った①、Aを入れて中〜弱火で煮汁がなくなるまで煮る。冷ましておく。❸ボウルに炊きあがったごはんを入れ、酢飯の調味料を合わせて加える。しゃもじで切るように混ぜ、レモンの皮、いり胡麻 白を加える。❹②の汁気を絞り、③の酢飯を詰める。

夏はすっきりがよろしくて

Neo

雷豆腐

天かす入りで尋常ならぬうまさ

材料：2人分　豆腐1丁（400g）　太香胡麻油大さじ2　醤油大さじ1½　長ネギ¼　天かす20g　大根おろし、ワサビ各適量

❶豆腐は水切りする。❷鍋に太香胡麻油を入れて熱々に熱し、豆腐をくずして入れて中火で炒る。すぐに醤油を加え、小口切りの長ネギ、天かす、大根おろし、ワサビも入れて炒める。◎江戸時代の雷豆腐に天かすをプラスでうまみ増し。

ごはんにのせれば、雷豆腐丼。純正ごまラー油をたらすと、さらに美味。

Neo

冷やしもずく酸辣湯そうめん

夏の元気のもとが合体！

材料：2人分　酸辣湯つゆ［つゆの素（3倍希釈）150㎖　水300㎖　酢大さじ2　味つけもずく160g　水溶き片栗粉適量　卵1個］　そうめん200g　黒こしょう、純正ごまラー油各適量　パクチー適量

❶鍋につゆの素と水を入れて火にかけ、沸いたら酢、もずくを入れる。弱火にして水溶き片栗粉を加え、溶き卵を加えて混ぜ合わせる。冷やしておく。❷そうめんをゆでて冷水にとる。❸器に②と①を入れ、純正ごまラー油と黒こしょうをかけ、パクチーを添える。

だしもうまいけど、辛みもたまらないね

純正ごまラー油はお好みで。ごま油の香りとじわじわくる辛さがたまらない！

梅干し

胡椒

Neo

お江戸フラッペ

夏の滋養強壮ドリンクは甘酒

材料：1人分　甘酒ドリンク100㎖　純ねり胡麻 黒ソフトパウチ大さじ2　ブラックタピオカ（ゆで）大さじ2　水羊羹1個

❶甘酒を保存袋などに入れて冷凍庫で3時間以上凍結させておく（半凍結状になる）。❷グラスに純ねり胡麻 黒ソフトパウチを入れ、①を袋の上から軽くもんでフラッペ状にして入れる。❸ブラックタピオカ、水羊羹をトッピングする。◎甘酒は江戸時代の夏の飲み物の代表。大流行中のブラックタピオカを白玉に見立てて、水羊羹や黒ねり胡麻とクールなドリンクに！

おむすびにオイルとは、こりゃ驚いた！

黒ごまで夏の養生

Neo

ブラックかき氷

いわば“夏のおしるこ”

材料：1人分　ミルク氷［牛乳200㎖　コンデンスミルク40㎖］　白玉団子4個　ゆで小豆大さじ2　黒ごまアイスクリーム　純ねり胡麻 黒ソフトパウチ、コンデンスミルク各適量

❶牛乳とコンデンスミルクを混ぜて冷凍庫に3時間入れて凍結させておく。❷①でかき氷をつくり、白玉団子、ゆで小豆、黒ごまアイスクリームをのせ、純ねり胡麻 黒ソフトパウチ、コンデンスミルクをかける。◎黒ごまアイスクリームは市販の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3を混ぜて再度凍結させると簡単につくれます。

女子好みの甘露な味わい

ごま油のおかげ！

毎日食べたい、やみつきごはん

暑いシーズンに、甘ずっぱくてジューシーなフルーツはたまらなくおいしいもの。ごま油の香りが食欲を増進します。すっきりと、元気になれる夏の４品です。

笠原将弘 賛否両論

連載⑩

旬の味わいをすっきり、さっぱりと

桃とたこのしょうがマリネ

材料：4人分　白桃1個　新しょうが30g　ゆでだこ100g　A[太白胡麻油大さじ3　酢大さじ2　淡口醤油、みりん各小さじ1]　すだち1個

❶桃は皮をむいて種を取り、一口大に切る。❷しょうがは半分をすりおろし、残り半分はせん切りにする。❸たこは一口大に切る。❹Aを合わせ、①、②、③を和え、冷蔵庫で1時間ほど味をなじませる。❺すだちを半分に切って薄切りにし、④とともに盛りつける。＊新しょうがが出回るのは6月から8月くらい。みずみずしく、さわやか。

“日本の夏”のスムージードリンク

すいかと梅干しのすりながし

材料：4人分　すいか500g　梅干し（塩分8%）2個　太白胡麻油大さじ2　大葉3枚　黒こしょう少々

❶すいかは皮と種を取りのぞき、適当な大きさに切る。❷梅干しは種を取る。❸①、②、太白胡麻油をミキサーにかけてなめらかにする。冷蔵庫に入れて冷やす。❹器に注ぎ、大葉のせん切りをあしらい、黒こしょうをふる。

「賛否両論」恵比寿本店と、そばがおいしい姉妹店「賛否両論 はなれ」。今年の笠原さんはレシピ本の刊行予定が目白押し！　最新刊は「賛否両論 笠原将弘 超・鶏大事典」（KADOKAWA）。

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 はなれ
東京都渋谷区東4-9-10 TS広尾B1F　☎03-6805-1197
https://www.sanpi-ryoron.com/

やみつきの一言 ⑩

リフレッシュ＆クール フルーツの甘みは暑さに効く！

ラー油が食欲をそそる“フレッシュ酢豚”

パイン、ゴーヤ、豚バラのピリ辛和え

材料：4人分　パイナップル200g　ゴーヤ½本　豚バラ肉（薄切り）150g　A[淡口醤油、みりん、太香胡麻油各大さじ1　純正ごまラー油小さじ1]　いり胡麻 白小さじ1

❶パイナップルは皮と芯を取りのぞき、一口大に切る。❷ゴーヤは種とわたを取りのぞき、薄切りにする。塩もみしてから、しっかりと水気を絞る。❸お湯を沸かして豚バラ肉をゆがき、ザルにとって水気を切る。❹Aを合わせ、①、②、③をさっと和える。❺盛りつけていり胡麻 白をふる。

ほんのり甘くて、さわやかテイスト

キウイとミントの白和え

材料：4人分　絹ごし豆腐200g　A[コクと香りのねりごま 白、太白胡麻油、はちみつ各大さじ1　塩少々]　キウイフルーツ2個　スペアミント⅓パック

❶豆腐は軽く水切りする。❷①とAをミキサーにかけてなめらかにする。❸キウイは皮をむいて一口大に切る。❹ミントの葉をちぎる。❺②で③、④をさくっと和える。＊ゴールドキウイがあれば、グリーンのキウイと1個ずつで。

COLLABORATION

神戸の元祖豚饅頭「老祥記」と マルホン胡麻油が美味コラボ中！

神戸・南京町の「老祥記」といえば、豚饅頭が有名。その豚饅頭には「純正ごまラー油」が合うのです。ただいまお向かいの姉妹店「曹家包子館」のイートインスペースで、純正ごまラー油をつけて食べる試食会を毎月開催中。6月の開催日は22日（土）、23日（日）の正午から18時までの予定です！

中華街「南京町」の代名詞ともいえるほど有名な老祥記。広場に面したお店はいつも行列。

老祥記横の雑貨店「月龍（ムーンドラゴン）」で、純正ごまラー油と卓上用ごま油（太香）も販売。

純正ごまラー油とのコラボは、「曹家包子館」のイートインコーナーで。

老祥記
神戸市中央区元町通2-1-14　☎078-331-7714
営10:00～18:30（売り切れまで）　休月（祝日の場合は翌日休）　http://roushouki.com/

MONDE SELECTION 2019

今年もモンドセレクションで 6品が金賞、銀賞を受賞しました

マルホン胡麻油は、今年もモンドセレクションで6品のごま油が金賞、銀賞を受賞しました。金賞は太香胡麻油450g、300g、胡麻油 一番搾り300g、卓上用ごま油（太香）180g。銀賞は太白胡麻油450g、300g。おかげさまで太香胡麻油は10年連続、栄えある金賞受賞を果たしています。モンドセレクションの評価基準は、パッケージ、外観、嗅覚、味覚、後味、舌触りの総合評価。数多くの受賞は、ユーザーのみなさまにご満足いただける、バランスのとれたごま油であることの証です。今後ともマルホン胡麻油をお引き立てのほど、どうぞよろしくお願いいたします。

モンドセレクション 2019 金賞受賞

卓上用ごま油（太香）180g

※2019年4月にかけ旨ごま油マイルド（150g）にリニューアル。本商品は今秋に終売予定です

胡麻油 一番搾り 300g

太香胡麻油 300g

太香胡麻油 450g

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/ オンラインショップ（楽天市場）をご覧ください。 https://www.rakuten.ne.jp/gold/abura-maruhon/
- 通信販売に関するお問合せ 0120-77-1150（平日9:00～17:00）

太白胡麻油

太香胡麻油 300gシリーズ

太香胡麻油 濃口

純ねり胡麻 黒・白 110g

※価格の税抜・税込はお店の表記に準じています。

夏に夕暮れてライトアップされた
日本橋は美しくロマンあふれます。
橋の上で足を止め、欄干にもたれて川面を眺め、
しばし江戸時代にトリップ気分。
今も昔も日本橋はお江戸のシンボル。