

ゆっくりじっくり  
手間ひまかけた

# 風味満点のねり胡麻



抗酸化成分のセサミンやカルシウムなど、人の身体に不足しがちな成分を含むごま。  
 抜群の風味となめらかさを持つ山田製油のねり胡麻で、ごまの栄養をまるごと&おいしくいただきます。

## 鶏と野菜のカラフル蒸し



鶏と好みの野菜を蒸した後の煮汁が隠し味

ねり白ごまだれ  
材料：  
■ねり胡麻・白 大さじ2  
■よつ葉のかけるポン酢 大さじ1  
■蒸し汁 大さじ1

ア：小麦・大豆

チョコー醤油

595 **特価**

よつ葉のかけるポン酢  
400ml 400円を  
390円(税込421円)



紀州赤地どり

291 **凍**

赤地どり モモ肉  
300g  
710円(税込767円)



北海道・中西農園

79 **農無冷**

中西さんの長いも  
約500g袋 480円を  
461円(税込498円)

## 食卓にいつも「石臼挽きねり胡麻」を!

一般的なねり胡麻は、グラインダーという高速回転で仕上げるので、熱が加わり甘みや香りが飛びやすいのですが、反対に山田製油では職人が直火焙煎したごまを特製の御影石でゆっくり時間をかけ、じっくり挽いて製造しています。最高の甘みとなめらかさ、そして消化吸収がよいので、私自身は卓上に置いて、お味噌汁や煮物、焼き魚などに「かけねり胡麻」としてごまの風味を楽しんでいます。また、山田製油のレストランではお皿にねり胡麻をさっと描いて、温野菜などと一緒に盛り付け「つけねり胡麻」を楽しんでいただいています。

ごまのもつ風味を最大限に表現できた、自慢の究極の卓上调味料「石臼挽きねり胡麻」をぜひ味わってください。(山田製油 山田康一)



### ごまをブレンド >> 原料焙煎 >> 石臼で挽く

それぞれの  
ごまの特徴を  
生かしてブレンド。

職人が原料の状態、  
天候などを考えて  
焙煎。

摩擦の熱で  
味と香りが変わらな  
ようにじっくり時間を  
かけて挽く。

## 石臼挽きならではのなめらかさと香り高さ

山田製油 **654** **特価**  
石臼挽きねり胡麻・白  
150g 600円を  
557円(税込602円)  
ア：ごま



山田製油 **655** **特価**  
石臼挽きねり胡麻・黒  
150g 600円を  
557円(税込602円)  
ア：ごま  
※開封後も常温で保存してください

## ごま香る野菜の肉巻き

よつばつうしん  
2月号に掲載されました  
大阪成蹊短期大学  
調理コースの学生さんの  
レシピです

ソースの材料：  
ねり胡麻・白大さじ1、  
ヨーグルト大さじ2、  
めんつゆ大さじ2、  
ラー油 適量、  
黒胡麻 適量

目安時間：約30分

材料：(2人分)

豚三枚肉薄切り 200g、オクラ 4本、パプリカ 1/2個、えのき 1/2パック、薄力粉 適量、胡麻油 大さじ1

④ [しょう油 大さじ1、みりん 大さじ1、蜂蜜 25g]

作り方：

- ① 豚肉は④で下味をつける。オクラはヘタを取り、パプリカは細切り、えのきは石突きを切り落とす。
- ② ①の豚肉をすらして重ね、オクラ・パプリカ・えのきを中心に巻く。
- ③ フライパンにごま油を熱し、②に薄力粉をまぶして中火で中まで火が通るように焼く。
- ④ ソースの材料を混ぜ合わせ、③に添える。

※オクラがない場合、いんげんなどを茹でて使えます。



高知・高生連

33 **農省冷**

高知のパプリカ  
約200g(1~3個) 348円を  
338円(税込365円)

中華あんまん風  
蒸しパン  
熱々できたてをどうぞ

- 目安時間：約20分
- 材料：(カップ6個分)
- ④ [こしあん 100g、ねり胡麻・黒 大さじ1]
  - ⑥ [ホットケーキミックス 150g、水 130ml、油 大さじ1]
- 作り方：
- ① ④を混ぜ、6等分にして型に入れる。
  - ② ⑥を混ぜ、①の型に注ぎ入れる。
  - ③ 蒸し器で強火で15分蒸す。

## ねり黒ごま入りあん蒸しパン



山清 **22699** **大特価**  
京風こしあん  
300g 450円を  
400円(税込432円)



ア：小麦  
ニッポン **671** **特価**  
ホットケーキミックス  
1kg 500円を  
485円(税込524円)



## ごま好きのあなたに

風味豊かでなめらかな口当たり

内田安喜商店 **22705** **冷**  
胡麻とうふ  
190g **300円(税込324円)** 賞：8日 ア：ごま  
添加物は使わず、混ぜ合わせた本くす粉とタピオカでんぷんを丁寧に練り上げることで、なめらかな食感を実現。甘味も和三盆を使うなど、こだわりの一品です。

ごまたっぷり! カリッと香ばしい

バラダイス&ランチ **411** **特価**  
シミット  
2個 323円を **300円(税込324円)** 消：配達日含め3日 ア：小麦・ごま  
トルコを代表するパンの一つ。オリーブオイルを使ったシンプルな生地に、ごまをたっぷり振りかけて焼き上げました。朝食やランチにどうぞ。

脱脂ごまを使った素朴なお菓子

山田製油 **737** **新登場**  
ごま菓子  
100g(個包装込) **450円(税込486円)** ア：ごま  
エキストラバージンごま油の搾り後の脱脂ごまを使った、おこし風のお菓子です。ごまの豊かな風味と、水飴のほんのりとした甘さが口に広がります。

ごまの香りと甘みを楽しめます

山田製油 **200**  
塩の见えない黒ごま塩  
35g **300円(税込324円)** ア：ごま  
胡麻を塩水に漬けて塩分を染み込ませてから鉄鍋で炒り上げています。伝統海塩の精を使用。