

＜イベントレポート＞
～国産こめ油と山椒香味油でお正月料理を～
“奇跡のお弁当”で話題の山本千織さんが作る！
「chioben こめ油を使った簡単おせち弁当」
彩り豊かなレシピ公開

築野食品工業株式会社（本社：和歌山県伊都郡 代表取締役社長 築野富美 <https://www.tsuno.co.jp/>）は、東京・代々木上原のアトリエ「chioben」を主宰、ケータリングや出張料理で人気を誇る山本千織さんにご登壇いただき、この冬のお正月に作りたい国産こめ油を使った彩り豊かなおせち料理を公開頂きました。

イベントでは、山本千織さんの代表的なレシピである「たこめし」はこめ油が無いとできないというお話や、こめ油をお弁当のおかずとして使う際のポイントについてご紹介いただきました。山本千織さんは、「たくさんの油を試してきた結果、ある時クセが無くてコクが出るこめ油に出会い、それ以降欠かせない調味料になりました」とお話しされました。こめ油は酸化しづらいから時間が経ってもイヤな匂いが発生しにくく、お弁当に最適ということを示すデータを築野食品工業からご紹介しました。



「おせち弁当ははじめて作りました」と笑みをこぼしながら楽しそうにお弁当を詰め始める千織さん。ご用意いただいたお弁当のおかずを手際よく並べていきます。「冷めても美味しいこめ油は、食材に馴染みやすく、加熱調理以外でも様々な使い方が出来ます。」と、お弁当とこめ油の相性が非常に良いことをお話いただきました。今回開発いただいたレシピは、“蕪と柿の山椒香味油和え”と“ほうれん草の白和え”の2品で、油というと揚げものや焼き物に使用するイメージが一般的ですが、こめ油は和え物にもぴったりとのこと。また、お弁当に入れる時のポイントとして、「食材を和える際は、しっかりと水気を切ることで油が馴染み、食材本来の味を引き立て、まろやかな風味と歯ごたえが楽しめます。」と説明いただきました。

また、「山椒香味油には驚きました！これにお塩を加えるだけで味が決まります。テーブルオイルとしてもオススメで、汁物やお野菜とチーズと合わせるなど、毎日のお料理にプラスするだけで、香りとコクを楽しんでいます！」と普段使いについても教えて頂きました。こめ油とお弁当の関わりについてお話いただいている間に千織さんならではの彩り豊かな、アイデア満載のおせち弁当が完成しました。



■ 「chioben こめ油を使った簡単おせち弁当」オリジナルレシピ

【蕪と柿の山椒香味油和え】※写真左下



【材料】 (2,3人分)

蕪	1個
柿(硬め)	1個
塩	小さじ1/4
山椒香味油	小さじ1
藻塩	少々

【作り方】

- ① 蕪は3ミリ厚の放射線状にスライスして塩をして10分から15分放置し、水気を出す。
- ② 柿は硬めのものを選び蕪と同じくらいの大きさにカット。
- ③ 1の水気をペーパーやタオルなどでしっかりふきとる。
- ④ 2と3をボールに入れ山椒香味油と藻塩で和える。

【ほうれん草の白和え】※写真左下



【材料】 (2,3人分)

ほうれん草	1束(200g)
木綿とうふ	1/2丁

A

生姜	小さじ2
藻塩	小さじ1/2
米油	大さじ1

【作り方】

- ① ほうれん草は茹でてしっかり絞って3センチくらいのカット。
- ② 木綿とうふは崩れないように5分茹でてザルに取り、水気をしっかり拭き取ってから裏ごす。
(手で崩すだけでも可)
- ③ 2にAを混ぜ合わせ1をさっくり和える。

■ イベント開催概要

- 名称 : 彩り豊かな「chioben こめ油を使った簡単おせち弁当」試食会イベント
日時 : 12月11日(水) 10時30分~11時30分
会場 : 東京都 渋谷区代官山町20-20
モンシェリー代官山B1 代官山地下グルメ街 コメユキッチン
ゲスト : 料理人 山本千織さん
内容 : ー 代表者挨拶 (築野食品工業 代表取締役社長 築野富美より)
ー 山本千織さんによるレシピ公開
ー 商品紹介 (築野食品工業担当者より)

山本千織さん

〈PROFILE〉

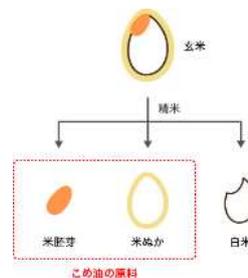
彩りが豊かで仕切りのないお弁当が話題。お弁当のユニークさでタレントなどの指名も多く、口コミとSNSで評判に。ケータリング、出張料理も行う。



■築野食品工業の「こめ油」について

こめ油の原料は、“米ぬか”と“米胚芽”

お米を収穫して精米する際に出てくる白米以外の部分、米ぬかと米胚芽がこめ油の原料となります。玄米100kgを使ってとれるこめ油は、わずか1kgのみ。こめ油は、米ぬか・米胚芽由来の栄養成分が凝縮された健康的な油です。さらに、TSUNOの一般家庭用こめ油は、100%国産米を使用しています。



※「ライスオイル」は除く

■商品情報

○山椒香味油



和歌山で生産が盛んなフルーティーで甘い香りが特徴の「ぶどう山椒」を使用。

ぶどう山椒を丁寧に石臼で挽くことで、採れたての山椒の芳醇な香りを、クセのないこめ油に封じ込めています。香りと程よい刺激が口の中に広がります。

97g 972円 (税込)
465g 2,700円 (税込)

○完熟山椒香味油



より希少価値の高い、実が赤くなるまで完熟させた和歌山産「ぶどう山椒」を使用。完熟させることにより、つんとした角のある刺激がとれ、普通の山椒にはない芳醇ですっきりとした香りをより楽しむことができます。

97g 1,188円 (税込)

○こめ油



こめ油は100%お米を原料とした、良質の植物油です。

素材の味を引き立てる風味の良さが特徴。

炒めもの、揚げもの、ドレッシングなど、どんなお料理にも美味しくお使いいただけます。

180g 270円 (税込)
500g 432円 (税込)
750g 648円 (税込)
1000g 772円 (税込)
1500g 1,004円 (税込)

【築野食品工業株式会社の企業概要】

わたしたちは、古来健康と美のシンボルとして親しまれてきた“米ぬか”の高度有効利用を推し進め、「こめ油製造事業」「ファインケミカル事業」「オレオケミカル事業」の3つの事業を展開。食品分野以外にも米ぬかからつくったinahoというスキンケアブランド (<https://www.riceutical.com>) も展開しています。

設立 : 昭和22年2月1日
代表者 : 代表取締役社長 築野富美
URL : <https://www.tsuno.co.jp/>

【リリースとご取材に関するお問い合わせ】

築野食品工業PR事務局 (登坂・堺和・大澤)

TEL・FAX : 03-6303-1212 携帯電話 (登坂) : 080-5028-1133

E-MAIL : tsunosyokuhin@flat-pr.co.jp