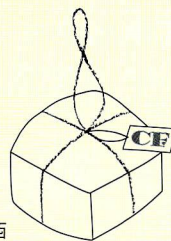


Custom 18

京のおとりよせ カスタム

コーディネート・文/KiKi 撮影/ハリエ中西



すり胡麻小袋タイプ(黒) 5g×10袋 315円
すり胡麻(黒) 60g 262円
練り胡麻(黒) 225g 892円

ごまの山田製油

京都市西京区桂巽町4番地

☎075・394・3276 函075・394・3283

9:00~17:30/日休

http://www.henko.co.jp

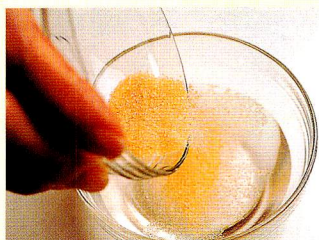
香りと風味とコクを生かす昔ながらの製法で、正直に丁寧につくられたごま製品

【材料(約4~5人分)】

- 生クリーム…200cc
- すり黒胡麻…5g
- 牛乳…200cc
- ゼラチンパウダー…5g
- 砂糖…50g
- 水…45cc
- 練り黒胡麻…30g



①鍋に練り黒胡麻を入れ、牛乳を少しずつ加えながら弱火で温める。



②水にゼラチンパウダーを振り入れ、ふやかしておく。



③練り胡麻に生クリームと砂糖を加え、砂糖が完全に溶けるまで温める(沸騰させない)。ふやかしたゼラチン、すり黒胡麻を加え、混ぜ合わせ、冷水にあて、人肌に冷ます。お好みの器に注ぎ、冷蔵庫で冷し固める。



『黒胡麻のパンナコッタ』

へんこの胡麻だからこぞできる
京イタリアンドルチェ

スイーツトレンドの移り変わりっておもしろい。今はドーナツとか。私たちが飽き性なのか、浮気性なのか？ タビオカやナタデココはどこへ行ってもあったの？ パンナコッタもティラミスも「懐かしいなあ」なんて思っていないですか？ 定番スイーツも忘れられないでね。パンナコッタとは、生クリームに火を通したという意味。

今回のレシピは、胡麻の風味が生かせるよう生クリームと牛乳を半々に混ぜて軽く仕上げました。しかも、わざと黒胡麻を使い、グレーなドルチェに。胡麻風味は和食や中華、エスニック系の食後にもピッタリです。胡麻製品は、京のおばんざいに欠かせない調味料でもあります。山田製油さんの胡麻はお味はもちろん、石臼挽き、手絞りと丹念な手作業工程により、香りがダントツに良いのです。製品

ラベルに「へんこの」と必ず付いているのに、最初はちょっと引きませんでした。

ウェブサイトを、会社概要のトップに「へんこ(へんくつ、がんこ)という意味)」と一番にアップされているのを見て再笑。でもね、この山田社長に限らず、このコラムで紹介している作り人はみな「へんこ」さんなのです。だからこそ美味しく、安全なものがいただけるのです。感謝。

実は、次号よりこのページは少し模様替えをします。それこそ「京へんこ」な食材、そして食人との掛け合いで、ますますパワーアップ、いえ、へんこアップしていきます。

そこで、今月は料理のコツではなく、お付き合いのコツ？ 「へんこ」さんたちは、皆、こころ優しいお方たちです。はい。次号乞うご期待！

KiKi(キキ) / フードコーディネーター

おばんざいからエスニック、スイーツまで、世界各国のダシやレシピを幅広く提案、バリマダムをコンセプトに料理教室&スローフードダイニングレストランを先頃リニューアルオープン。

町家だいご姉小路

京都市中京区姉小路通小川東入ル南側2軒目

☎075・212・1981

http://www.machiyadaidoko.net