

## 発見！ご当地「油」紀行

ところ変われば、食文化も変わります。

食材を活かすご当地料理は、油との相性がピッタリ。



石川県 金沢市  
ゴリのから揚げ

加賀百万石といわれ、繁栄を謳歌した金沢では、風土に根ざした加賀料理が確立されました。その中でも有名なものの一つが“ゴリ料理”です。ゴリとは清流を好む川魚で、カジカのこと。味噌仕立てのお椀や佃煮等でもいただきますが、から揚げも美味。生きたままのゴりに、から揚げ粉をまぶし、中温の油で揚げます。ヒレが大きく開き、まるで川を泳ぐかのような姿に仕上がります。油の温度を高めにして、二度揚げします。これでカラッと香ばしく揚がり、頭からパリパリといただけるようになります。揚がったゴりを清流に泳いでいるように盛りつけて完成です。金沢の古を偲ぶ風趣ある料理となっています。

### 長崎県 長崎市 ハトシ

今日に繋がる日本文化の原点となるような街、長崎。江戸時代には、日本における唯一の貿易港となる出島でオランダ、中国の文物を受け入れ、また、食の世界でも和(和食)・華(中華)・蘭(洋食)が融合した独特の料理、卓袱(しっぽく)料理が生まれました。“ハトシ”とは、明治時代に中国から伝わったエビのすり身を食パンなどで挟み、油で揚げた料理のことで、卓袱料理の一種として料亭などで提供されてきました。現在では一般家庭にも広がり、イベントなどでは屋台でも提供されています。カリッと揚がったパンと弾力あるすり身、甘いエビの風味が特徴。絢爛たる卓袱料理のなかでも、一般家庭で愛され、進化する一品となっています。



### 大阪府 箕面市 もみじの天ぷら

大阪府の北部に位置する箕面市。紅葉の美しさで知られる箕面公園が北部に広がり、特産品の“もみじの天ぷら”が20軒以上の店で販売されています。その作り方は大変手間のかかるものです。真っ黄色に色づいた一行寺楓を最盛期に収穫し、ていねいに水洗いしたあと塩漬し、1年間寝かせて灰汁(あく)を抜きます。それを塩抜きし、水で溶いた小麦粉に砂糖・白ゴマを加えた衣をつけ、菜種油で揚げます。低温で時間をかけてゆっくりときつね色に揚げのがコツ。美しい葉の形そのままに、カリッと揚げます。自然の素材で作られた“もみじの天ぷら”は紅葉の季節だけでなく、年間を通して観光客を楽しませています。



日清オイリオ生活科学研究室では、ホームページ「発見!ご当地「油」紀行」にて、各地の料理を紹介しています。  
<http://www.nisshin-oillio.com>



## 日清サラダ油は、日本のサラダ油の原点です。

「日清サラダ油」が誕生したのは、1924(大正13)年のことでした。日清製油(現 日清オイリオグループ)が、ドイツから最新の精製設備を導入し、大豆特有の青臭さ除去に取り組み、日本で初めて精製度の高い食用油の製造に成功したのが始まりです。

当時日本では、食用油は主に揚げ物調理に使っていました。一方、西洋では、生野菜に塩や酢を加えた食用油をいわゆるドレッシングのようにして食べていました。冷やしても固まらずに、サラダ料理などに生でも使用できる精製の度合いを高めた良質の食用油を「サラダ油」と名づけたのです。

以来、「サラダ油」という名称は、日本での油の品質を示す規格にも使われるようになり、食用油をさす一般名称として私達の生活の中に根づいています。

日清オイリオグループは100年以上にわたり、「おいしさ・健康・美」をお届けしています。



1ガロン缶  
1925年頃

大瓶  
1927年頃

雑誌広告  
1927年11月頃

日本のサラダ油の原点 「日清サラダ油」

### 日清オイリオグループの歩み

- 1907年 日清豆粕製造株式会社 創立  
社名の「日清」は、日本の「日」と清国(現在の中国)の「清」に由来
- 1918年 日清製油株式会社へ社名変更
- 1924年 国産初のサラダ油「日清サラダ油」を発売
- 1992年 「日清キャノーラ油」を発売
- 1996年 「BOSCOオリーブオイル」を発売
- 2002年 経営統合により日清オイリオグループに
- 2003年 特定保健用食品「ヘルシーリセット」を発売
- 2007年 創立100周年

健康で豊かな  
おいしさを  
食卓へ

健康オイル

サプリメント的  
オイル

オリーブ  
オイル

ごま油

プレミアム  
オイル

