

第10号

# よこはま村通信

## ～おいしいまでの物語～



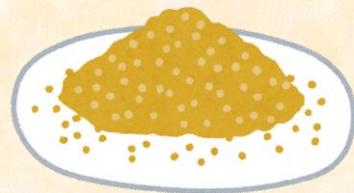
いわい てつたろう

### 岩井 徹太郎さん

岩井の胡麻油株式会社(神奈川区)

看板商品：胡麻油

(その他 ラー油、練り胡麻等を販売!!)



趣味：ヨット ゴルフ スキー  
靴磨き 粉遊び(そば打ち、餃子づくり)

### 多彩な経歴の8代目！

岩井社長は大学卒業後に百貨店に就職し34年間勤務しました、百貨店時代はシンガポールに5年、パリに5年と海外での経験を経たのち、イタリアファッションブランドの日本法人に社長として3年間勤務するなど、多彩な経歴をお持ちです。2001年に岩井の胡麻油に入社し、2005年からは社長を務めています。

Point

### 二十四節気「小暑」ってなに？

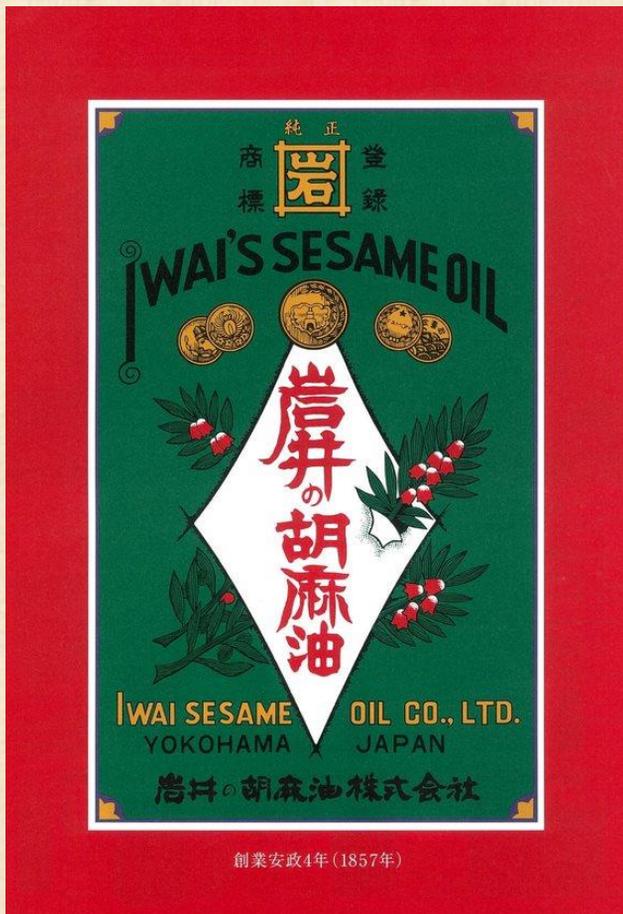
小暑(しょうしょ)とは、梅雨が明け、暑さが本格的になるころ。

小暑から立秋になるまでが暑中見舞いの時期です。

トウモロコシ、ナス、キュウリ、モロヘイヤ等夏野菜の美味しい季節です。

## 1857年からの伝統

岩井の胡麻油の他と違う一番の大きな特徴は、なんといっても上品な胡麻の香りです。厳選した良質の胡麻を使用し、1857年の創業から続く伝統の技を生かし、手間を惜しまず、じっくりと丁寧に胡麻油を搾っているのです。この香りをつくり出すことができます。160年変わらない製法で、これからも胡麻油の魅力を世界中へ発信していきます。



当社は、胡麻と胡麻油を通して  
「食の安全・安心」、「健康で美味しく高品質な商品」を提供することにより  
食文化の向上に貢献していきます。



## 輝かしい成果

「食の安全、安心」「健康で美味しく、高品質な商品」を提供することにより、食文化の向上に貢献することを基本理念として進めてきた岩井の胡麻油は、数々の認定、褒賞を受けています。商品・品質においては、ISO22000認証取得、モンドセレクション金賞、横浜市環境活動賞、地域貢献企業最上位認定など、環境や、横浜市の地域貢献でも表彰をされています。

## 椿さんとの出会い

岩井社長が椿さんと出会ったのは約10年前に立ち上げた地産地消のプロジェクト「濱の料理人」でのこと。それ以来、市民参加型6次産業化プロジェクト「大ど根性ファーム」\*をはじめ協力、連携しています。「TSUBAKI食堂」でも岩井の胡麻油を販売しています！

\* 刃部博之さん(保土ヶ谷区)の畑で唐辛子を栽培してラー油づくりを行うプロジェクト

## 社員さん考案お家で簡単！岩井の胡麻油を使ったレシピ

### 胡麻油で作るスパニッシュオムレツ

#### 材料（2人分）

|         |            |
|---------|------------|
| 卵       | 3個         |
| じゃがいも   | 1個         |
| たまねぎ    | 1/2個       |
| おろしにんにく | 少々         |
| 塩       | 小さじ1/2     |
| 岩井の胡麻油  | フライパンに1cm程 |



#### つくり方

- ①じゃがいもは1cm角、たまねぎは粗みじん切りにする。
- ②フライパンに胡麻油を注ぎ、温まったらじゃがいもと塩を入れて弱火で2分ほど揚げる。そこにたまねぎ・にんにくを加え、柔らかくなるまで火を通し、油をきる。
- ※この時使用した胡麻油はボウルなどにとっておく
- ③ボウルに卵を溶きほぐし、②入れて混ぜる
- ④フライパンにとっておいた胡麻油を入れて加熱。温まった③を流し込み、木べらなどでへりを折り込むようにして、しばらく焼く。
- ⑤フライパンに皿をかぶせて裏返し、オムレツを一度取り出す裏面をフライパンにすべりこませて両面を焼けば完成！

# 岩

～岩井社長からお客様へのメッセージ～

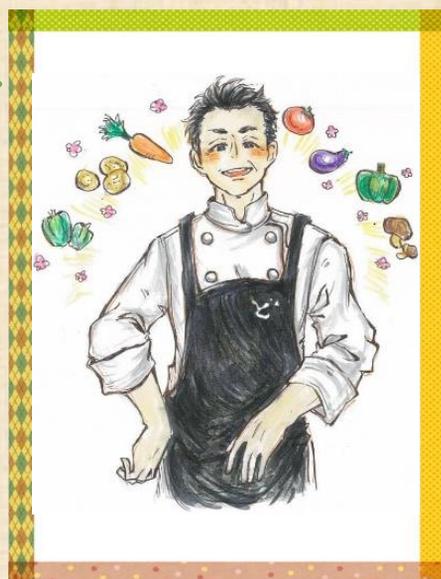
美味しくて、健康に良い胡麻油をぜひ使ってください！

岩井の胡麻油はこちら



# 椿さんの、ちょっとヒトコトいいですか？

私たちの小さな活動やイベントにいつも積極的にご協力をいただいて感謝しかありません。  
正に私の目指す経営者像です。



TSUBAKI食堂の  
Facebookページはこちらから



岩井の胡麻油ホームページより

## 料理人 椿直樹 ~お店情報~

### ★ ★ TSUBAKI食堂

横浜市中区太町6-50-10  
<Tel>045-211-4300  
<ランチ>11:00~15:00  
<ディナー>17:00~23:00  
定休日：無休



### 横浜地産地消百貨

椿直樹が開発した  
地産地消の加工品や  
地元横浜で共に頑張る仲間たちの  
商品を販売する  
オンラインショップ



## 学生編集後記

### 胡麻油に対する熱い思いに、、、



取材当日は雪予報、一人での取材、かつ短い時間での取材となりましたが、岩井社長の胡麻油に対する熱い思いが伝わり、自宅に帰って早速岩井の胡麻油を使ったスパニッシュオムレツを作りました！！調理の最中から胡麻油の風味がすごく作っている最中からワクワクしました。レシピ通りに作ることができ、味も最高でした！これからは、岩井の胡麻油を使った料理のレパートリーを増やしていきたいと思えます！