

# 九鬼 通信

No.001

今、九鬼の胡麻油を使用したラーメン店が増えてきている。こだわりあるラーメン店主がなぜ九鬼の胡麻油を使っているのか？理由は？ズバリ聞いてみた。

## 「なぜ九鬼の胡麻油をお使いなのですか？」



店主・武川数勇氏

### 天神下 大喜 (文京区湯島)

とても“濃い”というのが第一印象でした。素材に練りこんでよし、火をいければ風味も増す。とても美味しい胡麻油だから使ってます。

店舗住所：東京都文京区湯島3-25-11

### らーめんダイニング ど・みそ (中央区京橋)

私が目指している“東京スタイルの味噌ラーメン”胡麻油はその重要な味の一つ。「香りがすごい！」と感動した九鬼の胡麻油は以前より少ない量で今ままで以上の風味が出たので使ってます。

店舗住所：東京都中央区京橋3-4-3



店主・斎藤賢治氏

### 四川担担麵阿咩 (文京区湯島)

担担麵といえばやっぱり辣油が決め手。店で使う数種類の辣油や他のラーメン店のオーダ辣油など数多く作っていますが、いろいろな香辛料、素材をつかっても胡麻の香りが弱くなるどころか全てを包み込むように仕上げてくれる力強さが魅力。欠かせない存在だからこそ使ってます。

店舗住所：東京都文京区湯島3-25-11



店主・水本タケヒロ氏

### 麵や 七彩 (都立東横)

九鬼太白純正胡麻油を使っています。動物性では鮮や酸味の両方、サラダ油等ではコクが無くトランス脂肪酸などの問題がある。実際ヘキサンという溶剤を使用すれば効率よく低コストで大量生産ができるが、九鬼製品は手間隙を惜しまずに低減圧搾方式で搾られた油は芳醇で自然である。創業依頼、変わらぬ製法を続ける職人達がいるから私は使っています。

店舗住所：東京都中野区鷺宮3-1-12



店主・阪田博昭氏