

うおつかさん家の

魚柄仁之助の最新刊

9月21日発売

ラー油はラー油でも 生辣油の本

魚柄仁之助著 A5判並製カバー装 総136頁 本文オールカラー
定価（本体1238円＋税）プレジデント社



秘伝の作り方を初公開——中華・和食はもちろん、イタリアンも驚きの味に！

5分で仕込めて、翌日から食べられる！
しかも、非加熱熟成タイプでまろやか＆旨い！
そのうえ、長期保存ができる！



プレジデント社

【本書に関する問合せ先】

藤代勇人（プレジデント社担当）

メール：h_fujishiro@president.co.jp 携帯：090-4814-9141

書店のみなさまへ 著者からのメッセージ

日本の食の世界では、加熱した油で唐辛子の辛みを抽出したものを「ラー油」と呼びます。これまで30年にわたって私が作ってきたのは……どうやら「ラー油」のようでラー油ではなかった。素材を加熱しないから油を劣化させない、そして熟成した辛さと旨みをひきだすことができる——これは「生辣油」という新しい種類の香味油なのです。

●「ウチの味」をつくろう！

あるときフト気付いたのですが、いまだこの家庭でも醤油はみんな同じ味でメーカーが違うだけになってませんか？

醤油だけじゃない、味噌・ポン酢・焼肉のたれ……全部“買ってくるもの”になってませんか？ もともと調味料は、その家の好みに合わせて、じぶんちで作るものでした。

「生辣油」は、簡単な材料の組み合わせで、料理に合わせた

無数のブレンドが可能です。「味の画一化」の時代だからこそ、「ウチの味」を作りませんか？

●自分で吟味した材料で、安全な「生辣油」が5分でできる！

生辣油は、油・唐辛子・香付けの具材——この3つでできています。一番大切なのは油。市販されているフツウの油の大半は、有機溶剤などを使う「抽出法」で作られています、化学薬品を使わない「玉締めしぼり」という伝統的な製法のゴマ油が最近スコブル安く手に入るようになってきました。加熱しない「生辣油」だからこそ、油を酸化させず高品質な風味をずーっと楽しむことができるんです。

節約疲労の皆様、本物の食卓のゼータク、やってみませんか？

魚柄仁之助

