



土用の丑の日はこれで決まり

平成 26年 5月号

月刊 ツキイチ通信

山一商事株式会社
ツキイチ食品営業部
〒509-3505

岐阜県高山市一之宮町 170-1

TEL 0577-53-2277

FAX 0577-53-2272

飛騨牛さらさら夏まぶし



夏の太陽に、飛騨牛しぐれ煮と山葵の冷たいまぶしが良く合います。さらさらと流し込めば、しぐれ煮の甘みと山葵の辛みの清涼感。いよいよ夏がはじまります。



和食を考える。

日本には「ハレとケ」という時間論を伴う伝統的な世界観があります。「ハレの日」という言葉は普段良く耳にする通り、人生の節目の儀礼や祭礼を非日常として、現代人である私たちにも馴染んできました。そんな世界観はもちろん料理にも影響します。重要なのは節目を感じられること。誕生日や節句や母の日、父の日。私たちの生活の中にある様々なハレの日に葉を付けるような、そんな料理は、人生を豊かにしてくれます。そんなハレの日に食べる「飛騨牛しぐれ煮」... 想像するだけでも美味しいものです。

【ハレの日と土用丑のしぐれ煮づかい】

- ①朴葉寿し：飛騨では旧暦の端午の節句に作られるハレの日の郷土料理。本当は鰯を使いますが、ここは豪勢に飛騨牛しぐれ煮で祝いましょう。
- ②飛騨牛玉蕎麦寿し：蕎麦との相性の良さには定評がある飛騨牛しぐれ煮。夏の土用丑は鰻が定番ですが、ここはウシで乗り切ります。
- ③飛騨牛長芋オクラ和え：まさに夏の土用丑を乗り切る為のスタミナメニュー。ビックリする程相性が良い組み合わせです。
- ④飛騨牛のスタミナパスタ：飛騨牛しぐれ煮、ささがき牛蒡...と和の食材をパスタに。卵黄が入って彩りも疲れを吹き飛ばしてくれそうです。

飛騨牛しぐれ煮 (90g/500g)



- ▶業務用500g×20入
小売用90g×30入
- ▶牛肉（岐阜県産：飛騨牛）
生姜（国産）
- ▶賞味期限：製造日より1年
- ▶保存：-18℃以下で冷凍保存

黒七味との相性が抜群！
針柚子をのせて食べると
爽やかな香りが口の中を抜けていきます。

板前が炊いた飛騨牛のしぐれ煮は、脂身の甘さとコクが絶品と多くのお客様からご支持頂いております。ご支持頂いている理由は味だけではなく、季節を問わず四季に応じて使えるのも大きな魅力の一つです。これから迎える暑い夏には、冷たい「飛騨牛のまぶし」や、キンキンに冷やした淡麗辛口の冷酒との相性も最高です。少量で大きな満足度を得られるのが喜八郎の飛騨牛しぐれ煮。

皆様はどのような使い方をされますか？



CHECK!!

企画部スタッフが綴る
「山幸生活」と「女子グルメ部」
をチェック！

■ 山一商事株式会社のホームページ
<http://www.yama-1.com>

山一商事株式会社

検索