

春の香りもいただきます。

平成26年2月号

# 市 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

## 香りを愛でる春の握り飯

季節の色や香りを料理に表すのが和食の醍醐味。桜の香りがする混ぜご飯を桜の葉で包んで塩漬けの桜花を添えました。香りまで楽しめる日本の春の握り飯です。

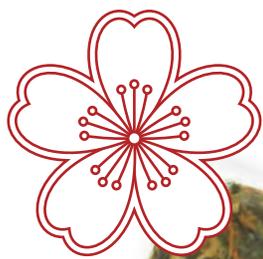
# 和食を考える。

2013年12月にユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」。年明けから和食をクローズアップした番組や書籍が多く、2020年の東京オリンピックを見据えて「和食」への関心は更に高くなっていきます。和食を料理する上でいただく上でも重要なのは、そこに季節を感じられる事。季節を知っている事です。満開の桜の下に漂っている香りを、ふんわりと料理にかぶせる。そんな奥ゆかしい春の表現が料理の中に表せるのが和食の醍醐味。日本人に生まれて良かったと思える瞬間でもあります。

## 【飛騨の花見皿】

例えそこに桜が咲いていなくても桜を感じられるような料理。そんな料理があったら良いな...と思いながら盛りつけました。桜混ぜご飯を握り飯にして塩漬けの桜花をのせ、筍には木の芽味噌、コゴミにアスパラ、そして飛騨牛のしぐれ煮。焼いた葱と合わせると「すき焼き」のような味わいです。この「花見皿」を海外の方々がどんな顔で召し上がるのか...想像するだけでもワクワクしてきます。

使用食材：桜混ぜご飯の素 / 桜葉塩漬け / 桜花塩漬け / アスパラガス / 天ぷら用細竹 / 木の芽味噌 / 飛騨牛しぐれ煮 / 葱 / 柚子皮 / こごみ



## 桜混ぜご飯の素 (一升用)

- ▶ 500g × 20入
- ▶ れんこん / 山せり / 人参 / 椎茸 / 桜花 / 桜葉
- ▶ 賞味期限：製造日より5ヶ月
- ▶ 保存：直射日光を避け常温保存

炊いたご飯に混ぜるだけで、香り豊かな混ぜご飯になります。桜花の塩漬けや桜でんぶを散らしたちらし寿司や、塩漬けの桜葉を海苔代わりに握り飯に。冷めても美味しくお召し上がりいただけます。



## 花見皿を飾るオススメ

### 飛騨牛しぐれ煮

- ▶ 500g × 20入
- ▶ 賞味期限：1年
- ▶ 保存：-18℃以下で冷凍保存

### 天ぷら用細竹

- ▶ 20本 × 25入
- ▶ 1本サイズ：約8~10cm
- ▶ 賞味期限：5ヶ月
- ▶ 保存：直射日光を避け常温保存

### 天ぷら用こごみ

- ▶ 20個 × 25入
- ▶ 1個サイズ：約4cm
- ▶ 賞味期限：5ヶ月
- ▶ 保存：直射日光を避け常温保存



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