



日本一のビーフジャーキーになる事を宣言します！

月刊 ツキイチ通信

平成27年9月号

山一商事株式会社

営業部

〒506-0002

岐阜県高山市問屋町30番地88

0577-33-0111 (代表)

0577-57-8132 (特販課)

まるで生ハム？
脂の旨さを味わう
プレミアム飛騨牛ジャーキー

喜八郎の飛騨牛ジャーキーは、外国人観光客にも大人気！
こんなソフトな、飛騨牛特有の脂の甘みを感じられるジャーキーは他には
ないそうです。食感はまるで生ハム。口の中でじゅわーっと溶けていく脂に
飛騨牛の美味しさが詰まっています。
見てください、この透き通るサシ！
今回は化学調味料を抜いて、より飛騨牛の美味しさが際立つようリニューア
ルして再登場です！



90th Anniversary



和食を考える。



ビールとビーフジャーキーの写真を横目に「和食を考える」というタイトルもいかがなものか?と思いますが、ことインバウンドという観点で捉えると、ビーフジャーキーという視点はなかなか面白いと思います。ジャーキーはもともと南米の先住民の保存食（干し肉）の文化です。もちろん日本でも同じように干し肉の食文化がありましたが、その後の食生活への広がりを考えると、圧倒的に欧米の方が根ざしていると言ってよいでしょう。そんなジャーキーのイメージはというと、国内外問わず多くの人が、固く噛みちぎるもの、というイメージが殆ど。

では、既存のイメージとは異なるジャーキーが出てきたら人はどう思うのでしょうか？実はそこにインバウンド対応の鍵が隠されているのです。

「喜八郎」の飛騨牛ジャーキーは一般的のジャーキーよりも薄く柔らかく、そして何よりもサシが入っているのが特徴です。弊社の直営店でも多くの外国人観光客に「まるで生ハムのよう」「ジャーキーなのにジューシー!」と喜んでいただき、お土産にお買い求めいただいておりますが、店舗で召し上がったお客様の顔が一瞬にして驚き、そして笑顔に変わっていくのです。頭に思い浮かべるイメージが、そのイメージを超える時、人は感動します。自国の文化を上回る味を知った時、まさにここにインバウンドの大きな可能性があるのだと感じます。「飛騨牛」自体は外国人観光客に対しての知名度はあまり高くありませんが、「日本の高山で食べた異国のビーフジャーキーがとにかく美味かった」というところから、あらためて「飛騨高山」や「飛騨牛」を知る、もしくは口コミで広がる形になってくれたら面白いですね。

実際に、口の中で溶けていく飛騨牛の脂の甘さが、焼き肉で食べる時よりもよくわかります。日本の飛騨高山が育んだ飛騨牛の美味しさをより多くの方に知ってもらおう。そういった意味では、食のインターフェイスとしてとてもわかりやすい商品だと思うのです。

日本一のジャーキーになる事を宣言します！

飛騨牛をジャーキーにするなんて…もったいない…。そんな声も聞こえるくらい、飛騨牛のステーキやすき焼き、しゃぶしゃぶは美味しいです。でも、ジャーキーにすることで、飛騨牛の脂の甘さやコクを、むしろ焼いたり煮たりした時よりも、じっくりと味わうことができます。今のところ、これ以上のビーフジャーキーに出会ったことがありません。リニューアルで更に改良を加えて、目指すは日本一のビーフジャーキーです！



- ▶規 格：25g
- ▶原 材 料：牛肉（岐阜県産）、砂糖、洋酒、食塩、香辛料、発色剤（亜硝酸塩）
- ▶保存方法：直射日光を避けて常温保存
- ▶賞味期限：製造から 60 日
- ▶製造者：山一商事株式会社



▲光に透けるサシ。目で見て美味しさがわかるジャーキーです。

味付けをよりシンプルに！更に美味しくリニューアル！

- ✓ 化学調味料を抜く事で、飛騨牛の旨味が更にアップ！
- ✓ よりジューシーに！脂の甘さが口に広がる！
- ✓ ビールだけでなくワインとの相性も抜群に！

飛騨牛ジャーキーを更に美味しく食べる秘訣は、口の中でジュワッと脂を溶かすこと。ジャーキーが口の中で肉に戻る時、ステーキを食べているような感覚にとどられます。そこにメルローやカベルネ・ソーヴィニオンを口に含むと…ここから先は実際にお試し下さい…



ここだけの話…

温かいご飯にのせて食べると、とってもウマイです。巻いて食べたらもっとウマイです！



CHECK!!



山一商事株式会社の Facebook ページ
要チェックです！



■ 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