



飛騨ほうれん草と牛骨スープの相性は◎

# 月刊 ツキイチ通信

平成 28年 6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)

メ  
の  
一  
品  
を  
考  
え  
る。  
。

牛骨からとったスープと、飛騨産ほうれん草で作るナムルにローストビーフをのせた特製の牛骨ラーメンは、最高のメの一品です。  
牛骨スープとは、言わば東洋版フォン・ド・ボー。飛騨牛をのせずともコクのある味わいが楽しめます。





# 和食を考える。

～牛骨ラーメンスープ～



牛骨ラーメンと聞いて、「それは和食ですか?」と問われそうですが、発祥の地は鳥取県で約半世紀に渡り愛され育まれてきたご当地ラーメン、ですから、ココは胸を張って和食なのであります。

西洋料理に多く使われるフォン・ド・ボーとは、フランス語で「仔牛で取った出汁」という意味があります。牛骨ラーメンスープは、言わば東洋のフォン・ド・ボー。コラーゲンと牛の旨味がたっぷりと溶け出し、後味の良いさっぱりとした仕上がりとその上品さと深さは、まさに日本が和食のベースとしてきた出汁の文化に更なる広がりを与えてくれています。またヨーロッパからの外国人観光客にしてみたら、コレは和食に洗練された形でのフォン・ド・ボーの逆輸入。6月から夏秋シーズンはフランス、イタリア、スペインなどヨーロッパの観光客が多く入ります。本場のフォン・ド・ボーに慣れた彼らが、この牛骨ラーメンスープにどのような反応を見せるのか?楽しみなどころです。

牛骨ラーメンというのが一番わかり易い形ではありますが、このスープの上品さやコクはラーメンだけではもったいない。純粋にスープとしての味わいもあれば、冬は鍋つゆ、出汁としての利用するなら料理の幅も広がります。そんな中で、私のマイブームは「ビビンバの牛骨スープ茶漬け」。野菜を沢山気軽に取れるこのメニューはこれからの季節には最高のメニューです。ぜひお試しを!

## ▶「飛騨産ほうれん草ナムルの特製牛骨ラーメン」

ミチナルのIQFのほうれん草や、モヤシをさっと湯通して、鶏ガラスープの素、ごま油、鷹の爪と合わせナムルを作ります。牛骨ラーメンスープをお湯でわり、器に注いだら茹でたての麺を入れ、ナムル、ローストビーフをのせて…コレは本当に美味しいです、ローストビーフが飛騨牛ならば高級品です。



## コレが牛骨スープの即戦力!

ラーメン以外にも、アジアフォン・ド・ボーとして  
**清湯 牛骨ラーメンスープ** 平和食品工業



コレ、使ってます!

牛骨とスジ肉をじっくり煮込んだスープと鶏ブイヨンで仕上げた高級清湯スープ。濁りのない透明なスープに、牛脂の旨味が詰まった上品なスープで、ラーメン以外にもスープや出汁としてもお使いいただけます。

**IQF 飛騨・美濃産** ミチナル株式会社  
かんたん便利な **おいしいほうれん草** **バラ凍結**



- ・小売用 200g
- ・業務用 500g
- ・業務用 1kg
- ・10kg パルク



すぐに使える簡単、便利な IQF 凍結の「飛騨・美濃産ほうれん草」さっと湯通して、おひたしやナムルに!



## ▶「ビビンバの牛骨スープ茶漬け」

焼肉では外せないメの定番ビビンバに牛骨ラーメンスープをかけてサラサラと食べてしまえる最強メニューです。地元野菜の利用でご当地性を、更にヘルシーさをうたえば女性にも人気のヘルシーメニューに。女性向けのポイントは「キムチを入れないこと」。台湾肉味噌や温泉卵で食べ応えも抜群です。

CHECK!!



山一商事株式会社の Facebook ページ  
要チェックです! Like

■ 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