



なんだか懐かしい郷土料理の定番

平成 26年 8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

卓上で秋を楽しむ
炭火の味力

炭火の魅力は、底の無い温かさとガスには出せない絶妙な火力にあります。炭が紅く燃える色とその上で焼かれる「おやき」の間には、なんだか切っても切れない絆があるような気がします。そんな絆が味力となって、旅の食卓を賑わせてくれたら、きっと良い旅になるはずです。

「かぼちゃ」

8月1日より
おやきが新発売





和食を考える。

「おやき」とは急峻な地形や寒冷な気候、水利環境によって稲作が適さない土地で、米の代わりに蕎麦や小麦が多く食べられていた信州安曇野地方発祥の郷土料理で、日本各地の同じような環境下で似たような食文化が生まれています。郷土料理と言ってしまうそれまでですが、そもそも郷土料理とは、環境的不利の中で工夫によって生まれた食が文化として根付いたものであります。特にこの「おやき」には家中を動かす不思議な力が潜んでいたそうで、お母さんが粉を捏ねておやきを丸め、婆さんが囲炉裏の火を炊き、父さんが焼く…それを手伝う子供達…と囲炉裏を囲んで家族が団らんがありました。小麦や蕎麦で包むことで中の餡が見えないからこそ、作り手の想いを感じられたりするのも、食文化の重要なエッセンスです。だからこそ、初めておやきを食べる人にも「なんだか懐かしい」思いを起こさせるのかもしれませんがね。炭火の紅い色は更に郷愁をさそい、食べる人の心に更に深さを与えてくれるのだと思います。



蒸す



揚げる

「かぼちゃ」8月1日より
おやきが新発売



なす味噌

野沢菜



焼く



かぼちゃ



天婦羅



ミニおやき (500g：約24～25個)



一口サイズのミニおやきに、「かぼちゃ」
が加わって、定番3種が揃いました！

ホクホクのかぼちゃが入った定番おやきが、遂に出
ました！「野沢菜・なす味噌・かぼちゃ」と、なん
だか懐かしい味がする…と評判のツキイチのミニお
やしシリーズです。

- ▶規格：500g×15入
- ▶賞味期限：製造日より1年
- ▶保存：冷凍保存（-18℃以下）

「焼いてよし・揚げてよし・蒸してよし」の三拍子揃った、ツキ
イチの「ミニおやき」に新たに「かぼちゃ」が加わって、定番3種が
揃いました！衣を付けて天婦羅にすると、衣の食感が加わってまた
美味しい！コレ、最近の大発見です！▶▶▶



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