



涼を感じる清流の茶漬け

月刊 ツキイチ通信

平成 26 年 3 月号

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

初夏の香をさらっと流す鮎茶漬け



鮎漁が解禁になるといよいよ夏の始まりです。暑さに清流の流れが恋しくなる縁側でさらっと流す鮎の冷やし茶漬けで涼を味わうのも一興。鮎飯にあられの代わりの背ごし揚げをのせて、香りと清涼感、食感を楽しむ一品です。



和食を考える。

温暖湿潤の日本の夏。この蒸し暑い夏に科学的な力を借りずに涼を楽しむ為に生まれた風物詩が沢山あります。花火や金魚や風鈴にシブ。いずれも涼を感じる為に生まれたある種の心意気です。そんな心意気は和食の中にも表れていて、見た目の涼感、のどごしの涼感、食感の涼感など、料理人は憎いくらいに一皿の中に涼を盛り込めます。暑い程に恋しくなる夏の清流の香りを鮎で味わうのも和食ならではのもてなしの一つ。ザクザク、ズルズル...そんな食感にさえも涼を感じる心意気が和食の神髄だと思うのです。

【清流和膳】

① 鮎チップス

鮎の背ごし揚げを塩で和えて、喜八郎の黒七味で味わう...冷酒に合う一品です。

② 鮎の清流小鉢

白髪ねぎ、大葉、鮎の背ごし揚げをごま油と塩で和えただけのシンプルな小鉢。大葉の香りと白髪ねぎ、背ごし揚げのザクザクとした食感を楽しめる小鉢です。

③ 鮎飯の冷やし茶漬け

うるかを入れて炊いた香り高い鮎飯に、あられのかわりに背ごし揚げで食感を加えた冷やし茶漬け。初夏の香りをさらっと流し込んで涼を感じる一皿です。



鮎めしの素 (一升用)

- ▶ 470g (一升用) × 20入
- ▶ 鮎 (国産) / 牛蒡 (国産) / 人参 (国産)
- ▶ 賞味期限：製造日より150日
- ▶ 保存：直射日光を避け常温保存

うるかを入れた香り高い夏の炊き込み御飯です。味ご飯としても、握り飯にしても、茶漬けにしても、鮎の香りを楽しめます。



鮎せごし揚げ (150g)

- ▶ 150g × 20入
- ▶ 鮎 (国産) / 片栗粉 / 植物油
- ▶ 賞味期限：製造日より1年
- ▶ 保存：-18℃以下で冷凍保存

国産の鮎を背ごしにしてカリッと揚げました。料理やサラダ、冷や奴等にトッピングをして食感を楽しんでいただけます。酢の物にもオススメです。



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