



節目の料理はさり気なく着飾る…

月刊 ツキイチ通信

平成27年12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)

魅せる、里山の幸。

野菜が中心になる里山の幸。
年末年始は節目の季節です。
質素ながら、地元で採れた野菜を彩り豊かに、
少しだけ豪華に魅せることで、味わいもまた豪華
になります。ひたし豆と賽の目に切った味噌漬け
豆腐と赤カブ漬。小松菜のおひたしは海苔巻きに
して、金箔をまぶす…
見せ方を変えるだけで、食欲もそそりますね。





1



2



和食を考える。



気がつけば、今年も残すところあとわずかとなりました。

年の瀬の挨拶まではまだひと月ありますが、飛騨高山では外国人観光客を見ない日がなかったように思います。それもそのはず、人口9万人の高山市に流入してくる今年度の外国人観光客の数は、なんと40万人。彼らに対して地元の食材や和食を伝えていく為に、色々と学びながら実践してきた結果、私たちが得たものは「改めて飛騨高山や日本の食文化がいかに優れたものであったのか」という感動でした。「シンプルな物の中にこそ美しさがある」和食ですが、その中でも野菜だけを使って、知恵と工夫を凝らした精進料理の美しさは、多くのお客様の感動を呼びます。そんな年の終わりと新たな年の初めとなる節目の食こそ「質素でありながら美しいもの」でありたいと思うのです。

1 ひたし豆と味噌漬け豆腐の前菜

賽の目に切った味噌漬け豆腐と赤カブ漬、ひたし豆を無造作に積み上げて、金箔をちらしました。食感の違いや、それぞれを合わせた味の融合を楽しみながら、ちびりちびりと熱燗を楽しむ年末年始を、外国人観光客にも味わっていただきたいものです。

2 小松菜お浸しの海苔巻き

まんてん農場で栽培した有機栽培の小松菜は、味、歯応え共に絶品です。生でも食べられる、このまんてん農場の小松菜をお浸しを、水気をしっかりと絞って海苔巻きにしました。小松菜のお浸しに海苔の風味が加わって、ワンランク上の味になります。この野菜の海苔巻きに、外国人観光客もきっと喜んでいただけたと思います。



飛騨産小松菜と油揚げのお浸し

生で食べても美味しい、まんてん農場にて化学肥料、化学農薬を一切使わずに育てられる小松菜を、油揚げと一緒に浸ししました。オーソドックスな料理だからこそ、素材の味が重要になってくるお浸し。最高の地元の味をお楽しみ下さい。

▶規格：500g×20袋

▶小松菜：岐阜県産（まんてん農場）

▶保存方法：要冷凍（-18℃以下）



ひたし豆

在来種の鞍掛豆を出汁に浸しただけのシンプルな豆は、少し固めの食感と豊かな豆の甘みが噛むたびに楽しめます。ほんのり海苔のような味がするの、この豆の味です。「まめに生きられる」ように年末年始は特に味わい深くなります。

▶規格：150g（固形量100g）

▶鞍掛豆：長野県産

▶保存方法：要冷凍（-18℃以下）



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