



夏には夏のおでんがあります。

平成 26年 6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

冷えた体を温める 夏おでん



夏の暑さをエアコンと冷たいジュースに頼る日々。そんな蓄積が体を芯から冷やします。コラーゲンたっぷりの牛すじと、夏の終わりに甘みを増した夏野菜で食べる「夏のおでん」でじんわりと体を温めるのが新時代の夏の和食かもしれませんね。



和食を考える。

今も昔も変わらない日本の夏の風物詩と言えば「かき氷」ですが、奈良時代には既に氷を売る「氷屋」があったようです。あれから大昔時代が変わっても風物詩は変わりませんが、環境はずいぶんと変わってきました。私たちは夏になるとエアコンが整備された環境で、生野菜やアイスやかき氷を食べ、内外から過剰に体を冷やしています。本来和食は季節や環境、体の変化に調和するように作られています。環境が変われば、和食も変わる。体が過剰に冷やされる現代の夏の和食は冷やす事よりも温める事が求められているのです。

この時代、夏の終わりに温かいおでんを食べる事は、まさに人の体に調和した「食」と言えるのでしょう。こうやって「和食」は本質を保ったまま、時代に合わせて進化していくのです。

- ①夏おでん：柔らかく煮込んだ牛すじを夏野菜と一緒にうすめの出汁で炊き合わせた、夏の彩りと味を楽しみながら体を温める逸品です。
- ②牛すじおろしポン酢：出汁で柔らかく炊いた牛すじを大根おろしとポン酢であっさり味わいます。良質のコラーゲンをお酒と共に味わう、酒飲みのメニューですね。
- ③牛すじ炊込みご飯：夏の宴を締めくく、旨味たっぷりの締めご飯です。葱と喜八郎の黒七味が良く合います。

おでん用牛すじ (250g)



手間のかかる牛すじ が時短メニューに！

- ▶規格：250g×30入
(固形量200g)
- ▶牛すじ：(国産黒毛和牛)
- ▶賞味期限：製造日より1年
- ▶保存：-18℃以下で冷凍保存

「牛すじ」って煮込むのが面倒ですよね。柔らかくするまでに鍋の前に長い間拘束されてしまいます。ツキイチの「おでん用牛すじ」はそんな手間を省く為に、じっくり煮込んで柔らかく一次加工をしています。だから、おでんにするにも、炊き込みご飯にするにも、カレーに入れるにも、最後に入れて20分程煮込んで味を入れるだけ。牛すじが「時短メニュー」になりますよ！



- ④牛すじと夏野菜のカレー：もはや定番となった牛すじカレー。素揚げの夏野菜と、水菜に牛蒡チップスをトッピングで、彩り抜群の夏カレーが完成します。



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