

20
17

平成 29年 2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)

市 月刊 ツキイチ通信

野菜がたくさん食べられるラーメン。

牛骨スープのタンメン
野菜たっぷり、

**Japan
Premium Ramen
with Beef based Soup**



飛騨
山一亭

牛骨らーめんスープには、野菜たっぷりのタンメンが最適。キャベツ、もやし、人参、シタケをラー
ドで炒めたフライパンに、牛骨ラーメンスープを投入！野菜の出汁がたっぷり出たあっさりスープ
で、野菜が沢山食べられるヘルシーラーメンの出来上がりです！



Yamaichitei

20
17

里山の食を考える。

～タンメンに見る豊かな食の可能性～



関東地方を中心によく食べられている、具材に炒めた野菜を使用した塩味ベースの鶏ガラスープの麺料理「タンメン」。

温かい野菜が沢山摂取できることからヘルシーなラーメンとしても近年人気上昇中である。そもそも中華料理屋ではニーズがあり、高い人気を誇っていたのが、ここ数年改めて見直されてきているのは、健康ブームや具材の野菜から出る出汁の美味しさにスポットがあたれているからだろう。このタンメン、よく考えるとスゴイメニューである。

日本のラーメンのルーツをたどると戦後の闇市が必ず出て来る。これは配給された小麦で麺を作り、野菜の端材でスープを作るところから当地性が出てきたとも言われている。食材が貴重だったころ、食べることが生きることだった時代の話である。この飽食の時代、農家から市場、調理場、家庭のキッチンに至るまで、当たり前のように出てくる野菜の端材。この端材を捨てること無く、最後まで美味しく食べられるようにすることの先にこそ、本当に豊かな食の可能性が見える。

家庭の冷蔵庫に残った野菜が極上のヘルシータンメンになる可能性。調理場から出る端材がスタッフの健康を考えたプロが作るタンメンになる可能性。こういう分かり易い料理が、これからは必要なかもしれませんね。



アナタならどっち？タンメン対決！



牛骨らーめんとタンメン！

□あっさり食べたい方向け！

美味しいポイント①

▶野菜をラードで炒める。

美味しいポイント②

▶ラードで炒めた野菜に牛骨スープを加え煮込む！
▶野菜から水分が出るので、スープは濃い目に！
(通常 300cc 希釀のところを 200cc 希釀くらい)

美味しいポイント③

▶細麺の茹で時間は熱湯で 30 秒！
(少し固めの方が、ゆっくり楽しめる)

美味しい+a

▶ミル挽きのブラックペッパーがオススメ！



味噌らーめんと豚肉と白菜タンメン！

□こってり食べたい方向け！

美味しいポイント①

▶野菜・豚肉をラードで炒める。
▶野菜は「白菜」、豚肉は「バラ肉」。

美味しいポイント②

▶ラードで炒めたところに味噌スープを加え煮込む！
▶野菜から水分が出るので、スープは濃い目に！
(通常 300cc 希釀のところを 200cc 希釀くらい)

美味しいポイント③

▶中太麺の茹で時間は熱湯で 2 分 30 秒！
(少し固めの方が、ゆっくり楽しめる)

美味しい+a

▶粉チーズ、生クリームでマイルドに！



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

