



彩り混ぜ麺を楽しむ

20
17

平成 29 年 6 月号

山一商事株式会社
営業部

〒506-0002

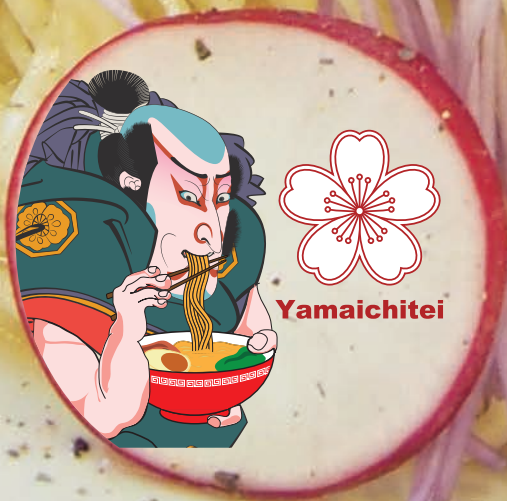
岐阜県高山市問屋町 30 番地 88

0577-33-0111 (代表)

0577-57-8132 (特販課)

Japan
Premium Ramen
with Beef based Soup

初夏を味わう牛骨混ぜ麺



牛骨らーめんは、スープを希釈せずに茹でた麺と混ぜ合わせれば「混ぜ麺」として食べることができます。初夏らしく、トマトとクレソン、そして牛肉の炙りユッケをのせて牛骨混ぜ麺の出来上がり。暑い日には冷水で締めた麺でどうぞ！



新緑真っ只中の飛騨地域では、ほぼ田植えや畑の苗植えも終え、あとはその芽がどのように育ってどんなに美味しい実りを与えるのかを待つという、農業では一年で一番アタマの中が可能性に満ち溢れた時期でもあります。そんな実りの可能性は料理のアレンジの可能性も広がります。先日山一亭の「牛骨らーめん」を購入されたお客様から「牛骨らーめんのスープを希釈せずに混ぜ麺にしてみたらとても美味しかった。ロストビーフとトマト、ブラックペッパー、最後にオリーブオイルを垂らしたら、イタリアン混ぜ麺になったよ。」とアドバイスをいただきました。それならば早速作ってみると確かにウマイ。それならば、さっと炙った牛肉をユッケにしておいて混ぜたらどうだろうか？クレソンを添えたら美味いんじゃないか？ユッケだから胡麻油を垂らしたら…。飛騨牛しぐれ煮で和風もいいな…。麺を冷やしてもイケるんじゃないだろうか…。お客様の言葉から、アレンジは広がるばかりです。これから来る暑い夏は野菜収穫の最盛期。地元の野菜を美味しく手軽に食べられる「混ぜ麺」アレンジを、ぜひ試してみてください。里山の食の可能性が更に広がりますよ。

◀ イタリアン牛骨混ぜ麺

お客様から頂いたレシピをカタチにしました。トマトの酸味、バジル、そして最後にかけるオリーブオイルがよく合います。盛り付けは半玉です。2人で一玉を分けて盛るのもアリですね。



Yamaichitei



実は混ぜ麺も楽しめちゃう山一亭の「牛骨らーめん」。150cc で添付のスープを希釈せれば「牛骨つけ麺」にもなりますし、水で締めた茹で麺で「牛骨焼きそば」なんてことも可能です。こうなると俄然アレンジが楽しくなりますね。なお、飛騨牛しぐれ煮と大葉、トマトの組み合わせは混ぜ麺・つけ麺共に自信をもってオススメします！ぜひお試しください！

飛騨牛しぐれ煮と牛骨混ぜ麺▶

これは間違いのない組み合わせです。大葉とトマトがポイント！



※これも盛付半玉です。



Happy Father's Day

1年でいちばん「飛騨牛ジャーキー」が売れる日！

今年の父の日は6月18日。日頃の感謝を伝える…もしくは伝えてもらう…最高の機会です。感謝の気持ちを込めた「コトバ」や「手紙」が最高ですが、そこに添えるちょっとしたプレゼントも嬉しいものです。喜八郎の「飛騨牛ジャーキー」は実は、そんな多くのお父さんへの感謝の思いにずっと寄り添ってきました。そう、父の日は年間いちばん「飛騨牛ジャーキー」が売れる日なのです。照れくさいアナタは、感謝を込めた手紙に「飛騨牛ジャーキー」を添えて、お父さんの書斎に置いておく…そんな父の日もありかもしれませんね。



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