



今こそ、飛騨産ほうれん草に光を！

月刊 ツキイチ通信

平成27年7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

ひと手間抜いて、ひと価値上げる。
飛騨産ほうれん草のお惣菜。



飛騨産ほうれん草のお浸しに新たに仲間が加わりました。胡麻のコクが加わった「胡麻和え」、少し甘みの加わった「黒胡麻和え」、そして甘さと食感を楽しめる「ピーナッツ和え」。使うときに和えるだけだから、簡単で香り高い、飛騨産ほうれん草の惣菜が楽しめます。「ひと手間抜いて、ひと価値上げる」そんな風に使ってもらえたら幸いです。



90th Anniversary



和食を考える。

インバウンド対応レシピ



飛騨高山は言わずと知れた夏ほうれん草の一大産地。夏の比較的冷涼な気候と朝晩の温度差を利用して作られるほうれん草は肉厚で味も濃く、関西を中心に流通しています。市場がどれだけ飛騨高山のほうれん草を求めているかというのは農機具にも現れていて、なんと、全国のほうれん草の播種機や収穫機は飛騨高山の農家を基準に作られているほど。そんな一大産地だからこそ、シンプルに美味しいレシピをサラッと出したいものです。海外からの観光客に一番響く魔法の言葉は「Local products」。「地元で作られたもの」です。手を加えずにオベレーションが煩雑になってしまふと、繁忙期はなかなか大変です。だからこそ、地元で作られたものをシンプルにレシピで提供したい。「ひと手間抜いて、ひと価値上げる」。飛騨のほうれん草はまさに、そんな価値をあげられる食材です。



2

3



1 飛騨産ほうれん草とモヤシのナムル

①茹でて汁気を切ったモヤシとほうれん草の胡麻和え、胡麻油、塩、鶏ガラスープを混ぜるだけ。色のアクセントに針唐辛子を加えても良いかもしれません。夏の味がする簡単レシピです。

2 飛騨産ほうれん草クリームチーズ和え

①ほうれん草のピーナッツ和えに賽の目に切ったクリームチーズを混ぜるだけで、ちょっと洋風の惣菜になります。ピーナッツ和えの甘さと、クリームチーズの酸味がよく合います。ブラックペッパーで味を引き締めるのも◎です。

3 飛騨産ほうれん草胡麻和え素麺

①素麺にほうれん草の胡麻和えをのせるだけです！胡麻のコクがタマリマセン。写真には鶏の照り焼きをのせてありますが、こういうトッピングでちょっとリッチに素麺を楽しむのも良いですね。シメに出たら嬉しいメニューです。



飛騨産ほうれん草の胡麻和え

飛騨産ほうれん草の黒胡麻和え

飛騨産ほうれん草のピーナッツ和え



コレ、使ってます！

飛騨産ほうれん草のおひたしと和え惣菜シリーズ

別添の胡麻、黒胡麻、ピーナッツと和えるだけ。直前で和えるから香り豊かに味わえます。

昆布出汁だけだから、精進やビーガンにも対応！
清酒、みりん使用のためムスリム系には豚不使用のみ対応です。



- ▶規格：600g（固形量 500g）
- ▶原材料：ほうれん草（飛騨産）、清酒、みりん、醤油、昆布調味液
- ▶保存方法：要冷凍（-18℃以下）
- ▶賞味期限：製造から1年 ▶製造者：山一商事株式会社



ラマダーン明けで増えるムスリム観光客！

2015年6月18日～7月16日までは、イスラム教では年に一度のラマダーン月（断食月）にあたります。ラマダーンが明けると、盆と正月が一度に来たようなお祭り騒ぎになり、家族は集まり、会社によっては2～3週間の長期休暇を与えるところも多いとか…。ということは一気に人が動くという事です。訪日のムスリム観光客は年々増える傾向にありますが、なかなか進まないのが、ハラール食に対する整備。完璧なハラール対応は難しいですが、ノンポーク、ノンアルコールの食対応はそんなに難しくありません。ここはチャレンジする価値がありますよ。

◀ムスリムフレンドリー対応の「飛騨の竹籠弁当」。竹籠の弁当箱に朴葉を敷いて、夏らしいトウモロコシと大葉の混ぜご飯、ハラールチキンの照り焼き。ポテトサラダ、ほうれん草のお浸し（ツキイチ商品はアルコール添加ありです）、ミニトマト、赤かぶ漬け。調味料はハラール対応の照り焼きソース、醤油等を使用しています。こんな弁当があったら、日本人でも嬉しいですね。

ハラール対応食材（調味料など）取扱いしています！



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