

飛騨産のほうれん草と、飛騨産の椎茸、そして飛騨旨豚のしゃぶしゃぶ肉、コレに上之保産の柚子皮を加えれば、岐阜県産 100%の常夜鍋の出来上がりです。シンプルな具材は美容にも効果のある、コエンザイム Q10 や良質のコラーゲンが豊富。柚子の香りがさわやかな、新しい年を迎えるにふさわしい鍋です。

魯山人も愛した常夜鍋



お節に飽きたら常夜鍋。

月刊 ツキイチ通信

平成28年1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)



和食を考える。



【魯山人が愛した常夜鍋】

鍋の美味しい季節がやって来ました。色々な鍋がある中で、最もシンプルに食材の旨味を味わえる鍋は何か?を考えたところ、ふと浮かんできたのが「常夜鍋」。あの北大路魯山人が中国から日本に持ち込んだと言われ、もとは「宵夜鍋」と言い、これを「じょうやなべ」と読ませたようです。この鍋がシンプルで飽きの来ない味であることから、毎晩食べても飽きないということで「常夜鍋」に変わっていった…との事。この鍋は、ほうれん草と豚肉を、昆布出汁と酒で煮て、ポン酢で食べるというもの。シンプルにして、素材が味を互いに高め合う鍋です。ほうれん草と豚肉の脂はとても相性がよく、共にビタミンBやコエンザイムQ10を多く含むことから、アンチエイジングにも効果があるとされています。先人がこの効果を知っていたのかどうかはわかりませんが、健康的で美味しいという組み合わせは、この時代にはありがたいものです。このシンプルな鍋に、椎茸を入れる事で昆布出汁のグルタミン酸にグアニル酸が加わり、出汁の相乗効果が生まれます。そこに柚子皮の爽やかな香りが加わり、鍋の中では素材以上に豪華な調和が生まれます。柚子皮のお陰で彩りもぐっと良くなります。

正月料理に飽き始めた頃にこんな鍋が出てきたら、コレはちょっと更にお酒がすすんでしまいそうですね。ご当地野菜とご当地豚肉、そして地酒で作ることができれば、外国人観光客も喜ぶこと間違いなしです。この冬は是非、魯山人も愛した「常夜鍋」を味わっていただきたいものです。



飛騨産「常夜鍋」のススメ

飛騨産ほうれん草のおひたし

ほうれん草に昆布出汁と清酒が効いているから、椎茸と豚肉を煮た鍋に入れるだけで、簡単に常夜鍋の出来上がりです。化学調味料無添加なの嬉しい!



- ▶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)

まんてん農場の肉厚椎茸

今年から本格始動の、まんてん農場産肉厚椎茸。上面発生栽培で、肉厚で旨味の詰まった椎茸は、鍋はもちろん、ステーキやフライにしても美味。軸までしっかり味わえて、常夜鍋に入れば出汁も食感も楽しめます。



- ▶規格：240g×20袋 (入数：軸付き5個~6個)
- ▶菌床栽培椎茸 (まんてん農場)

✓飛騨産ほうれん草のおひたしを使えば手間いらず!

昆布出汁と、清酒が効いて下茹での必要もないから盛りつけるだけ!

✓地元の食材のオンパレード!

ほうれん草の他、椎茸、豚肉、お酒とオール飛騨産も可能です!

✓価格高騰の飛騨牛の代わりに! (飛騨は飛騨牛だけじゃない!)

格安プランでも美味しく稼ぐ!

✓女性に嬉しいアンチエイジングメニュー!

レディースプランは温泉とアンチエイジングメニューの合わせ技

✓大人数のスキー合宿等に準備も簡単なメインメニュー!

一人鍋に出汁を張って、後は皿に盛りつけるだけ。ほうれん草を茹でる手間も要りません。豚肉を輸入にすればコストも大幅減!

常夜鍋レシピ (一人用)	量	原価
飛騨産ほうれん草のおひたし (ヤマイチ)	100g	84円
飛騨旨豚コーススライス	80g	180円
まんてん農場椎茸	20g	25円
柚子皮	5g	10円
飛騨産ほうれん草のおひたしの出汁	20cc	0円
計		299円

夕食であれば、一人鍋に出汁と水を入れてカエンで温め、お客さんにセルフで具を入れてもらうのが一番簡単です。椎茸、豚肉、ほうれん草、柚子の順番で、椎茸から出汁が出るようにすると、更に美味しくなります。豚肉は生のコースがアクが少なく◎。

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

