



便利に使える飛騨産ほうれん草

月刊 ツキイチ通信

平成28年5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

特大号

野菜を
おいしく
簡単に。



野菜が市場に出回る季節になりました。飛騨ほうれん草もいよいよシーズン。一晚出汁に漬けたほうれん草のお浸しを、こんがり焼いた「揚げ」と梅干しと共にご飯にのせて、だし茶漬けでサラッとしていただく。素朴ながら、野菜の美味しさや地域の味を存分に味わえます。出汁をかける前に、少量のオリーブオイルを少しかけると見た目も香りも良くなり、欧米からの外国人観光客にもウケが良いと思います。



90th Anniversary



簡単でおいしい出汁、あります。

日本で最初に出来た初代白だし。

七福醸造 料亭白だし



コレ、使ってます！

有機小麦・有機大豆を原料に仕込んだ日本唯一の有機白醤油に鹿児島県枕崎の『本枯節』、大分県産『どんこ』、北海道産『昆布』を煮出した天然ダシを合わせました。保存料・着色料は一切使っていません。

ベジタリアン、精進料理に。

七福醸造 やさしい味の野菜白だし

動物性の原料を一切使用せず、野菜だけを煮出してとっただしと有機白しょうゆをブレンドした、全く新しいタイプの白だしです。だし取りに使用する6種の野菜（玉ねぎ・人参・セロリ・にんにく・ごぼう・椎茸）は全て国産、どなた様も安心して美味しい料理をお楽しみ頂けます。



和食を考える。



和食を考えるにあたって絶対に外せないのが出汁の文化。特に脂ののった鰹を三度のカビ付けで水分を抜きながら旨味に変えていく経節は、日本の発酵文化の代表格。これでとった出汁はカビによって脂が旨味に変わり、出汁に油が浮いたりすることはありません。その歴史は実に古く、室町時代から続化言われています。また魚の他にも、昆布、椎茸、を始め多くの食材から出汁をとってきた日本が世界に誇る最高の調味料こそが「出汁」なのです。2013年に和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたことや、2015年の食の祭典『ミラノ万博』の影響もあり、今や旨味は「UMAMI」と認知され、その味わいやヘルシーさが注目されています。その出汁をもっと身近にライフスタイルの中に溶け込ませているのが、里山の食文化。野菜を中心とする食生活はシンプルながら深い味わいを楽しめます。野菜を美味しく簡単に食べるコツは「出汁に漬けること」。さっと湯がいた野菜を一晚出汁につければ、野菜は瞬間にその鮮やかなビジュアルと共にメインディッシュへと格上げされます。和食を進化させるには、和食を食べる習慣を取り戻すことがいちばん。日本人も外国人も喜ぶ「簡単に美味しくてシンプルな和食」は「出汁」から始まります。そこに価値を見いだせる消費者を増やしていくためにも、チカラを入れていかなければなりません。

▶「飛騨産ほうれん草と揚げのだし茶漬け」

ミチナルのIQF凍結「飛騨・美濃産おいしいほうれん草」を、さっと湯通しして、13倍に希釈した七福醸造の料亭白だしに2時間ほど漬け、カリカリに香ばしく焼いた飛騨産の油揚げと梅干しと共にだし茶漬けに。オリーブオイルを少し垂らすのがポイントです。



▶「出汁漬け野菜のさらだ仕立て」

野菜を美味しくたくさん食べるには茹で野菜がイチバン…と思っていましたが、さらに出汁に漬けると、もっと美味しく食べられます。季節の野菜を、出汁に一晚漬けるだけの簡単レシピ。ヘルシーで彩りも鮮やか。五感で楽しめる一皿です。オリーブオイルと合わせても美味。

新しい農業の未来へ 捨てない農業、育てる市場



to the future, on the road

食と農を未来へつなぐ

ミチナル株式会社

2016年4月、ミチナル株式会社がいよいよ始動しました。市町村別では日本一の生産量を誇る飛騨ほうれん草。厳しい出荷基準をクリアした飛騨ほうれん草は、今や多くの市場で喜ばれている反面、厳しい基準があるからこその出してしまう規格外品や端材が多いのも事実。生産者のためにも、力のおかげで規格外品・端材といえども野菜としての味やレベルは、正規品と遜色はありません。そういったほうれん草を有効活用していく動きはあるものの、なかなか先に進まないのは、生産から加工、物流、販売先までが連携する仕組みが無い為であると私たちは考えます。

ミチナル株式会社では、生産者と市場を繋ぐ仕組みを作るべく、端材を生産者の思いの詰まった「端材」として加工し、生産者や多くの販売先と連携することで、農産物、規格外品・端材から作る加工品も含め、消費市場としっかり繋いで行くことが、「食と農を未来へつなぐ」第一歩であると考えています。

これから先の未来、飛騨では安定的な農業経営ができる市場の仕組みが確立され、農業人口が増えて技術が継承されている。更には品質の高い野菜で、多くの人が健康で豊かな日々を暮らしている光景を描きながら、少しでも食と農に寄与できるように、日々美味しく安全な加工品を作ってまいります。ぜひ、応援のほど、よろしくお願い致します。

コレ、使ってます！



市販用 200g×20入
スーパー、コンビニ他量販店向け



業務用 500g×20入
飲食店、弁当・惣菜店向け



業務用 1kg×10入
飲食店、給食、病院、老健向け



業務用 10kg バルク
惣菜加工場、大型飲食店向け

I.Q.F
かんたん便利な
バラ凍結



飛騨・美濃産
おいしい
ほうれん草



**2016
5/11**

5月11日
いよいよ
発売

CHECK!!



山一商事株式会社の Facebook ページ
要チェックです！ Like

■ 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



to the future, on the road
食と農を未来へつなぐ



TEL (0577)53-3776
FAX (0577)53-0888
www.michinaru.com





未知なる道へ、新しい食と農を未来へつなぐ。

平成28年5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

特大号

飛騨・美濃産 おいしい ほうれん草

未知なる
飛騨産ほうれん草の可能性



I.Q.F

かんたん便利な
バラ凍結

ほうれん草は飛騨の重要な産業です。秋から冬が旬のほうれん草も、ここ飛騨地域では春からが旬。エリア別では日本一の生産量を誇る飛騨高山のほうれん草を支える農家さん達がいつまでも元気に豊かに楽しく栽培し続けて頂くことが、飛騨に済む私たちの食生活を豊かにしてくれます。そんな未来を見据えて、ミチナル株式会社では、新たな農業のカタチを見つける未知なる挑戦を始めました。



90th Anniversary