



食べるのが楽しくなる豆あります。

平成27年3月号

月刊 ツキイチ通信

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

豆は最高の肴です。
豆は最高のおやつです。



鞍掛豆という在来種の青大豆は、豆の真ん中辺りに、馬に鞍を掛けたような黒い模様があります。この鞍掛豆、出汁にひたすと、特有の海苔のような味と甘さ、それにしっかりとした食感が際立ち、子供から大人まで、パクパクと豆を食べるのが楽しくなってしまいます。つまりは最高のおやつであり肴になるのです。



90th Anniversary



和食を考える。

豆類は紀元前の昔から、私たちの食生活を支える重要な作物として栽培されてきました。奈良時代には米、麦、粟、黍（きび）もしくは稗（ひえ）と並んで「五穀」に数えられ、日本人の食生活に欠かせないものとなっていたと言われています。また農業的な見地からも、豆を栽培することは土壌の浄化に繋がり食材としてだけでなく土壌改良作物として、奈良時代から現代農業の中でも活躍しています。

この豆の食文化は、加工という形をとって、更に多くの食品へと派生していきわけですが、味噌や豆腐にしても日本全国で気候風土の違いによりその土地ならではの伝統食として個性豊かな発展を遂げてきています。豆自体にも日本古来の在来種がマイノティーながら地方の伝統食として受け継がれて、現代に至って、そのうちの一つが今回ご紹介する鞍掛豆です。

また、豆類は米と並んで行事食に欠かせない存在でもあります。正月や初午やえびす講等のハレの日には、食べ物が豊富でなかった時代に「まめに」働き「まめに」暮らせようという健康への願いを込めてきました。そんな食生活を当たり前にしてきた日本人の平均寿命は84歳と世界第1位。今や欧米でも「日本人の長寿の秘密の一つには、これら大豆及び大豆加工品にあるのではないか」との研究が進められているようです。

2020年の東京オリンピック開催の前に、この豆の食文化をしっかりと世界へ伝えていかなければなりません。

だからこそ、私たちはその手本となるように「まめに」暮らしていきたいものです。皆さん、たくさん豆を食べましょう！

豆



豆 ひたし豆 (150g)



- ▶規 格：150g（固形量100g）
- ▶原 材 料：鞍掛豆、鰹節エキス、醤油、発酵調味料、昆布エキス、調味料（アミノ酸等）
（原材料の一部に牛・大豆・小麦を含む）
- ▶保存方法：要冷凍（-18℃以下）／冷チル可
- ▶賞味期限：製造から1年／チルド30日
- ▶製 造 者：山一商事株式会社



箸が止まらない「ひたし豆」

豆はカラダに良い…と言うのは多くの方々が知るところですが、同時に手間がかかって難しそう…一晩水に浸さなければ…など食べるまでの時間を考えると、自然と遠のいてしまう方も少なくないと思います。そんな手間を省いてパクパクと食べることに特化したのがこの「ひたし豆」。在来種の鞍掛豆を出汁に浸しただけのシンプルな豆は、少し固めの食感と豊かな豆の甘みが噛むたびに楽しめます。ほんのり海苔のような味がするのは、この豆の味です。

パクパクと食べていると、豆を食べることが楽しくなります。

やがて、箸が止まらなくなっている事に気がついた頃にはペロリと完食してしまっていることでしょう…

市 マークの付いているものは、ツキイチブランドの商品です。
ご興味のあるお客様は弊社営業までお声かけください。

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