

平成27年8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(販賣課)

飛騨産ほうれん草のピーナッツ和え！いよいよ登場！

市

# 月刊ツキイチ通信

簡単調理で美味しいさ、ブレない！

飛騨産ほうれん草シリーズズは

厨房の味方！



底に敷いた地元の豆腐の上に、タマネギとじゃがいものスライス、飛騨産ほうれん草のピーナッツ和え、サーモン切り身とホワイトソースを混ぜてのせる。卵は卵黄をホワイトソースの真ん中にのせて、その上にはトロけるチーズをぱらぱらと…。卵白はメレンゲにして器全体にフタになるようにかけましょう。200~250°Cのオーブンに15分程かけようと、ふんわり「飛騨産ほうれん草と豆腐のスフレグラタン」の出来上がり。

ベースの味付けは「飛騨産ほうれん草のピーナッツ和え」のみ。ホワイトソースが決まれば味のブレがないローカルメニューになります。ヘルシーな上にノンポークだからムスリムの方にもご提案できます。





# 和食を考える。

インバウンド対応レシピ



旅行者なら誰しも訪れた土地の食材を美味しく食べたいものです。特に外国人観光客にあってはその傾向は強く、飛騨牛に代表される銘柄牛と同じくらい、その土地の水や野菜、米、お酒などをその土地で食べる事の価値を見出してくれます。といった意味では、飛騨高山は雪深い冬を除いては食材の宝庫。冬も保存食の文化を唱えれば保存食自体が大きな宝です。

ウイキペディアによれば、ほうれん草の収量は2013年の全国市町村データにおいて高山市が第一位。夏秋トマトの収量は第二位となっています。飛騨産のほうれん草やトマトに地元の豆腐や卵やチーズを合わせて作るメニューには飛騨牛と並ぶ価値が十分にあります。それを受け止めてくれる外国人観光客の心しっかりと握るこのようなインバウンド需要に向けたレシピ提案の向こう側には、国内観光客を再び呼び寄せるチカラがある…。だからこそ、そのメニューの伝え方や見せ方が重要なんですね。



## 味がブれない！

ツキイチの「飛騨産ほうれん草シリーズ」は、ベースのほうれん草に昆布出汁をベースにした味付けが施してあります。基本、コレをベースに惣菜を作れば、新たな味付けをする必要はほとんど無く、ブレンない安定した味の惣菜を作り出すことが出来ます。今回ご提案のレシピはいずれも「飛騨産ほうれん草のピーナッツ和え」をベースとした味付け。ピーナッツの香ばしさと、少し甘目の味付けが、惣菜の完成度を更に高めてくれます。

### 3 飛騨産ほうれん草と豆腐のココット

①ココット皿に2cm程の厚さに切った豆腐を敷き、その上にほうれん草のピーナッツ和え、ベーコン、バターをのせ、中心を凹ませてそこに卵を落として、200°Cのオーブンで約5分。電子レンジだと黄身に楊枝で穴をあけラップをして600Wで55秒。朝食メニューに最適です。味付けはほうれん草のピーナッツ和えだから、食材と分量の固定で味がブレません。これとパンでインバウンドの朝食メニューがまた一つ増えました。飛騨の卵と豆腐の使用で、付加価値の高いローカルメニューの完成です！

### 1 飛騨産ほうれん草の洋風白和え

①ほうれん草のピーナッツ和え 100g に対して、30~40g のリコッタチーズを和えるだけ。ピーナッツの香ばしい風味がタマリマセン。お好みでブラックペッパーを少々…味が締まります。トリデンテの飛騨産リコッタチーズを使う事でローカルメニューへグレードアップ。付加価値を付け易くなります。

### 2 飛騨産ほうれん草の簡単白和え

②ほうれん草のピーナッツ和え 500g に木綿豆腐半丁を崩しながら和えるだけです。ベースのほうれん草に含まれている出汁の味と和え物のピーナッツに入っている糖分が混ざる事で簡単に白和えができます。本来は練りゴマですが、それ以上にピーナッツの風味が際立った一皿になります。こちらも、飛騨産の豆腐を使う事でローカルメニューになります。

### 3



インバウンドの  
朝食メニューに、  
対策に！

コレ、使ってます！

### 飛騨産ほうれん草のおひたしと 和え物惣菜シリーズ

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。



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

- ▶規 格：600g（固形量 500g）ピーナッツ和えの素（20g×2）
- ▶原 材 料：ほうれん草（飛騨産）、醤油、利尻昆布エキス、清酒、本みりん（原料の一部に大豆・小麦を含む）【ピーナッツ和えの素】落花生、砂糖
- ▶保存方法：要冷凍（-18°C以下）
- ▶賞味期限：製造から1年 ▶製造者：山一商事株式会社



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