

春を待ちきれず、揚げ出しで温かく食べる..。

平成 26 年 1 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

早春の揚げ出し

残雪に見立てる

「見立て」は和食の楽しみの一つです。春が来る少し前の早春に少しフライングをして、大根おろしを残雪に見立て銀箔をかけた「早春の揚げ出し」で温かく本当の春を待ちます。

和食を考える。

2013年12月にユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」。和食とは何か?という事よりも、その背景にある食文化に対する評価であると私たちは考えます。同じ和食の中でも、その季節に、その場所に、その席にあった食があります。ツキイチ通信はそんな色々なシーンの和食を、考えていく2014年にしていきます。そうする事で様々な食材の可能性が見いだされ、文化が見直されより豊かな食生活が築かれていく一助となれば幸いです。

【早春の揚げ出し】

和食の醍醐味は「見立て」にあります。四季や風景に食を見立てる事で、舌だけではなく目でも楽しむ。春を待ちきれずに先取りする思いを、深い緑の江戸漆の器に「早春の揚げ出し」として盛りつけました。

使用食材：天ぷら用細竹・天ぷら用ごみ・天ぷら用たらの芽・天ぷら用きくらげ・冷凍こも豆腐・桜海老・白髪ねぎ・針唐辛子



ツキイチの天ぷら用シリーズ ～洋食編～



山菜のフリット～
ピンクペッパーとレモンを添えて



桜鯛のポワレ～
春色ポテトと山菜のガロニ添え



春のバスタ～
清見オレンジ風味

最近ではフレンチやイタリアンのシェフにお使いいただいている天ぷら用シリーズ。薄い昆布だしが上手い事洋食にとけ込んでいます。白ワインと合わせてお楽しみください。

天ぷら用細竹

- ▶20本×25入
- ▶1本サイズ：約8～10cm
- ▶賞味期限：5ヶ月
- ▶保存：直射日光を避け常温保存

天ぷら用ごみ

- ▶20個×25入
- ▶1個サイズ：約4cm
- ▶賞味期限：5ヶ月
- ▶保存：直射日光を避け常温保存

天ぷら用たらの芽

- ▶20本×25入
- ▶1個サイズ：約8～10cm
- ▶賞味期限：5ヶ月
- ▶保存：直射日光を避け常温保存

天ぷら用きくらげ

- ▶20枚×25入
- ▶1個サイズ：約枚13g
- ▶賞味期限：5ヶ月
- ▶保存：直射日光を避け常温保存

昆布だしで薄く味付けしてあるので、袋を開けてそのままお使いいただけます。



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