

20
17

平成 29年 7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)

燻製は里山の薰り。

市 月刊 ツキイチ通信

今年の夏は森薫る燻製枝豆

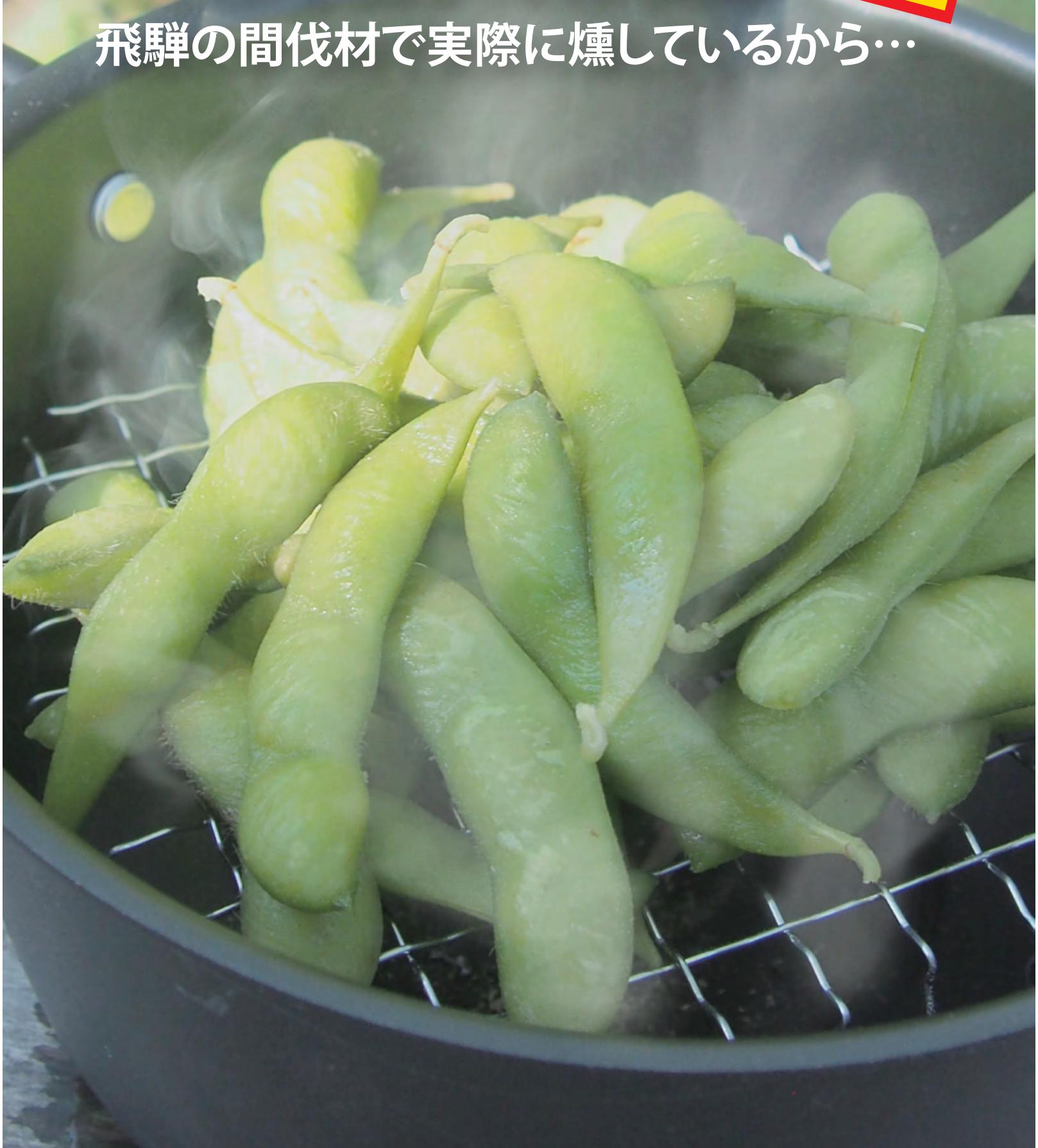


7月上旬
発売!
**COMING
SOON!**

飛騨の間伐材と桜材を独自にブレンドしたチップで燻した燻製枝豆は、その薰りだけでビールが進みます。小さなココット皿に網を敷いてスモークウッドに火をつけて煙を出す演出があったら、シズル感も加わってぜったいオーダーしてしまいますね。

7月上旬
発売!
COMING
SOON!

薰りがあとをひいて
枝豆もお酒も止まらなくなるのは
飛騨の間伐材で実際に燻しているから…





燻製にウィスキー



燻製には、同じくスモーキーはウィスキーがよく合います。バーボン・スコッチ・シングルモルト。インパウンドには日本のウィスキーの提案がオススメ。日本のシングルモルトは「山崎」を筆頭に、世界での知名度も高く一定の地位を得ています。東海地区では「知多」、また森の中に蒸留所をかまえる「白州」などもイメージが良く合いますね。

針葉樹の燻製には 針葉樹の薰りのする酒を!



ジンは大麦、じゃがいも、ライ麦等を原料に作られる蒸留酒ですが、蒸留の際に針葉樹（セイヨウネズ）の実によって香り付けされているのが特徴。同じ針葉樹で燻製されたこの燻製が合わないわけはありません。森の薰りを味わうにはうってつけの組み合わせです。



里山の薰りを考える。 ～飛騨の森を守る燻製～

2017



飛騨は面積の80%以上が森林資源に恵まれた地域。森を守る上でどうしても欠かせない間伐作業によってでるスギ・ヒノキ・マツの間伐材は、まさに飛騨の森の薰りそのもの。里山とは人の手が入り自然との共存の中で作られた人類の知恵の結晶でもあります、近年高齢化や木こり等作業員などの担い手不足により、この里山を守る人が少なくなっていることも事実。里山は人の手が入らないと荒れていいくばかりです。

近年では間伐材が木質燃料に使われることも多くなりましたが、コレを食品に使うことで里山の維持費に少しでも寄与することができれば、日本の里山の維持も更に進んでいくことでしょう。▶針葉樹は油分（ヤニ）が多い事から燻製には向かないと言われておいましたが、ヨーロッパではチーズをマツで燻製するなどの文化もあり、ヤマイチでは桜チップとブレンドすることで薰り・味共に楽しめる燻製にしてあります。▶今回は燻製枝豆のご紹介ですが、秋の展示会までにはラインナップを増やしてまいりますので、ぜひご期待くださいね。



やっぱリワイン！ テッパンのペアリング！



今年からヤマイチでも力を入れていくワイン。ワインと燻製はもう言わずと知れたテッパンの組み合わせです。スッキリとした辛口の白ワインから、シャルドネのコクのある白ワイン。夏場は燻製枝豆と冷やした白ワインやスパークリングと共に楽しむのがオススメ！また燻製枝豆をクリームチーズと和えてブラックペッパーをかければ赤ワインにも会うおつまみにもなります。世の中のワイン好きはこういうレシピを実際にたくさん持っています。ぜひ、色々なレシピにチャレンジしてそれぞれのお酒とのペアリングを楽しんでいただきたいところです。

7月上旬発売! COMING SOON...



【飛騨の森薰る燻製枝豆】

▶500g×20入

5月末に開催された高山味まつりでの試験販売でも大好評の燻製枝豆が、ビールなどの酒の美味しいくなる7月上旬にいよいよ発売！もう少々お待ち下さいね！



▲車内販売の光景・よく売れました、よく揺れました…



▲弊社社長の山下も乗車しておもてなし。



▲写真からSNSへ投稿→評判→販売→次回乗車数増と
いうSNS効果のサイクルがとても良くわかりました。

ヤマイチホームページが遂にリニューアル!

山一商事株式会社のホームページが見やすく親しみやすくなりリニューアルしました。まだ細かな修正やアップデートが続いているますが、ツキイチ通信やカタログのPDF版も全てダウンロード可能になるなど使いやすくなっています。スマートフォンにも対応できるレスポンシブルデザインになっているのでお手持ちのスマホでも快適にご覧いただけます。お時間のある時に一度覗いてみてくださいね。



▲スマホはコチラの二次元バーコードから



■ 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



山一商事株式会社の Facebook ページ
要チェックです！



高山線初の観光列車 「ぬくもり飛驒路号」 車内販売レポート



5月12日から3週に渡って毎週末土日に名古屋駅 - 飛驒古川駅間を高山線初の観光列車「ぬくもり飛驒路号」が臨時急行として走りました。山一商事もお客様により飛驒の新緑の車窓を、また飛驒高山観光を楽しんでいただくために、車内販売をやらせていただきました。

期間中は多くのお客様で賑わい、飛驒市・高山市・下呂市・白川村、3市1村の行政の方によるPRや車掌さん・乗務員との記念撮影等で大盛り上がり。天候も12日を除けば新緑を満喫できる快晴で、乗車されたお客様の満足度も高かったようです。私たちにとって車内販売は初めてのことでの御存知の通りよく揺れる高山線の列車内は右へ左へ体を揺さぶられ、体幹を鍛えるには最高のトレーニング?の場となりましたが、それ以上に、あらためて「観光とはなんなのか?」「お土産のあり方」を学ぶ良い機会となりました。

キーワードは「今しか、ココでしか手に入らないモノ・コト」

今回の車内販売の商品選定にあたっては「飛驒の人が手土産にもっていくのはコレ」というコンセプトで、飛驒でしか手に入らない厳選したお土産や食事、また「ぬくもり飛驒路号」限定のおつまみセットやプリンなどを特別に販売し、結果多くの方にご利用頂くこととなりました。約3時間弱の閉ざされた車内での販売は乗客の方々との貴重な情報交換の場にもなり、私たちにとっては売上以上にコレがいちばんの収穫となりました。

お客様から言われるコトは「ここでしか売っていないものはどれ?」「この列車限定の弁当あれば絶対買うのに!」「飛驒の美味しい情報をありがとうございます」「地元の人が手土産にするモノを道中で知ることができて良かった」などなど…

やはりインバウンドを含め時代は確実に「モノからコトへ」「特別なモノ=コト」と変わってきたということがあらためてよくわかりました。

今回の乗客の方々にとって車内販売自体が特別なモノ、そして販売している商品も厳選されたココでしか手に入らない特別なモノとなっていたため、客単価も思いのほか高く、お客様は心を満たすための特別なモノに対してはしっかりお金を使われるのだ、ということが顕著に現れていました。ココにこそ「観光やお土産のあり方」の本質があった、と私たちが考えています。

市場調査として弊社直営店や協力頂いた高山にある店舗のクーポンを車内で配布いたしましたが、お客様の殆どが飛驒古川駅で降車されたのにもかかわらず、店舗でのクーポン回収率も予想以上に高いものとなりました。

詳細については秋の展示会にて皆様に共有させていただきますが、取り急ぎ簡単にご報告させていただきました。続きは展示会で…お待ちしております。



▲限定おつまみセット。今号の燻製枝豆も大好評でした。



飛驒古川駅では停車位置が映画「君の名は。」のワンシーンと同じに位置に!コレこそ「特別なコト」。