



日本の真ん中から発信するプレミアムラーメン

月刊 ツキイチ通信

平成 28年11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)



味噌らーめん



牛骨らーめん



極上のらーめん揃い踏み

祝
十二月上旬発売決定

中華そば

Japan
Premium
Ramen
Series

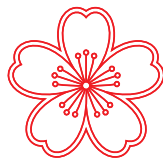


Yamaichitei



11月上旬に新発売!

Japan Premium Ramen Series



Yamaichitei

飛驒高山一亭



里山の食を考える。

～ラーメンの可能性～



今や海外から見た日本食の代表格ともなったラーメン。いったい私達はどれだけラーメンのコを知っているのでしょうか? 近年加速するインバウンド需要の中で外国人観光客から気付かされるコが沢山ありますが彼らが注目するこの「ラーメン」も私達に色々なことを教えてくれます。それは「いかに私たちの食文化が豊かなのか! ラーメン文化が素晴らしいのか!」というコ。私たちが彼らから、いわば逆輸入した「日本のラーメンの素晴らしさ」をあらためて再考し、一つのカタチにしたのがこの「プレミアムラーメンシリーズ」です。これを飛驒高山から世界へ発信することで気付かせてくれたコの恩返しを、また私たち日本人もあらためて誇るべきラーメンの可能性を探ることが出来る、そんな商品にしていきたいと考えています。

完全インバウンドパッケージ!

英語表記+アレルゲンピクトグラム+レシピ動画付き!



まるでラーメン店。
このコクがプレミアム
「ザ・味噌らーめん」

この「ザ・味噌らーめん」はコクがあって濃厚でまろやか。ほんのり粘りの甘さと、ぴりっと辛い唐辛子が味のアクセントのスープが自慢です。野菜を入れて煮込めば野菜出汁が加わったラーメン店と見紛うほどの本物の味噌ラーメンを家庭で作ることが出来ます。コレが海を渡ったいたらスゴいことです。今までにない完成度はまさにプレミアム。世界が驚く前に私たち日本人が驚く味噌ラーメンです。

日本の真ん中から、
ラーメンを世界へ!

NEW



コレが日本のクラシックラーメン!

「ザ・中華そば」

スタンダードで研ぎ澄まされた「醤油」の味は、何も加えない・何も引かない、日本の様式美があります。透き通る醤油スープに、チャーシュー、メンマ、ネギのシンプルなトッピングの中華そばには完成された美しさがあります。魚介ダシが効いた分かり易いスープと、飛驒の天然水で作る縮れ麺。シンプルな味わいは毎日でも食べられて、なんだか懐かしい味。この懐かしさと、変わらない様式美が、まさに日本の誇るクラシックな醤油ラーメン。飛驒高山の「中華そば」はまさにそのクラシックラーメンにふさわしい味。飛驒高山から世界へ。日本のラーメン文化を美味しく伝えます。



第三の動物系ダシ「牛骨」

東洋のフォン・ド・ボーを使ったプレミアムな
「ザ・牛骨らーめん」

豚骨、鶏ガラに続く第三の動物系ダシと言われる「牛骨」。香ばしい野性味とまろやかな脂の甘味は、コラーゲンと牛の旨味が溶け出した、まさに東洋のフォン・ド・ボー。後味の良いさっぱりとした口当たりはとても上品でプレミアムな味わい。コレに茹で野菜や香味野菜、ローストビーフをトッピングすれば「いたいお店だといくら位の価格になるのか?」と言うぐらいのハイレベルな牛骨ラーメンが完成します。この「ザ・牛骨らーめん」は日本のラーメン文化の未来への可能性が詰まっています。



NEW



CHECK!!



山一商事株式会社の Facebook ページ
要チェックです!



■ 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

