

初秋は体を美味しく整える…

平成 26年 7月号

市

# 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

## 初秋の天婦羅

歯ごたえを楽しむ



残暑厳しい晩夏から初秋にかけては、本格的な秋に向けて少しずつ体を整える事が大切です。木耳の持つ豊富なビタミンDや水溶性食物繊維で、美味しく体を整えましょう。大きな木耳の天婦羅は見た目のインパクトも然ることながら、天婦羅のサクサクと木耳のコリコリの歯ごたえで、食欲の秋を迎える準備としては最高の逸品です。



# 和食を考える。

天婦羅は和食を代表する料理の一つで、かの徳川家康は天婦羅の食べ過ぎて亡くなったなんて説もある程ですが、実はコレ庶民の料理なのです。油で揚げるとい調理法はとても理にかなっていて、高温の油に食材を投入することにより殺菌作用と、衣の中で高温で蒸されることにより旨味を閉じ込める作用、そして衣液を上手く散らして「華を咲かせる」ことにより食感を高める技術…と、現代のように衛生環境の整わない環境下で、食材を安全に美味しく食べる工夫に満ちた、庶民の大きな味方でもありました。その一方で、高温の油の扱いに慣れない事から火災が増え、家康の天婦羅死亡説と相まって、江戸城内での天婦羅調理が禁止された…なんて話もあります。食欲の秋を目前にして美味しく安全に火事無く楽しみたいものですね。そして、くれぐれも食べ過ぎには注意です。

- ①初秋の天婦羅盛り合わせ：大きな木耳の裏に隠れた山芋と、名残惜しい夏野菜に、旨味の絶頂期を迎えようとする「茄子」を天婦羅にし彩り豊かに並べた季節の変わり目の一皿。
- ②木耳と夏野菜の炊き合わせ：大きな木耳を器にして玉蜀黍のすり流しを入れ、炊いた野菜と合わせた冷製の一皿です。
- ③豚肉とサーモンの木耳巻き：晩夏のスタミナ補充にオクラ、豚肉、サーモンを木耳で巻き、ジュンサイのソースをかけた生春巻きのような一皿です。



- ④木耳の涼風寒天寄せ：残暑厳しい晩夏を美味しく涼む寒天寄せ。見た目、食感、味を楽しめる一皿です。
- ⑤木耳の刺身：薄く出汁で味付けしてある「天ぷら用きくらげ」は粗切り山葵と醤油との相性抜群です。コリコリの食感がダイレクトに味わえる木耳の刺身と「ひやおろし」を合わせれば最高の初秋の味わいとなります。



①



②



③

## 天ぷら用きくらげ (20枚入)



**出汁が効いた、すぐ使える大きな「きくらげ」**

- ▶規格：20枚×25入
- ▶賞味期限：製造日より150日
- ▶保存：直射日光を避け、常温保存

乾物の多い「きくらげ」を水戻して成形、出汁を効かせた状態まで加工する事で、調理時間の大幅な短縮が実現し、新たなメニューが生まれます。大きく成形された「きくらげ」は天婦羅にするとボリュームが増すだけでなく、新しい食感を皿の上に添えてくれます。ビタミンDや水溶性食物繊維を多く含む栄養価や、きのこならではの低カロリー等、この時代に求められる要素を多く含んだ食材ながら、イマイチ光が当たりません。だからこそ、美味しくドレスアップさせたい物ですね。ちなみに、この「きくらげ」はおでんに入れても良く合いますよ。

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

