

初秋特集～あつという間に秋はやってきます…

平成 25 年 6 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

飛騨牛しぐれ煮

料理人が飛騨牛と生姜をじっくりと丁寧に炊いた飛騨牛のしぐれ煮。肉の食感と飛騨牛の旨みが調味料に消されことなく絶妙のバランスで炊きあがっています。少し温めるのが美味しいですが、暑い日は冷やして冷酒のあてに…そして夏の飛騨牛まぶしにどうぞ。

規格：500 g × 20 賞味期間：1 年（冷凍）

夏の残暑は
縁側でさらつと食べるしぐれが旨い。



みんな大好き!定番の「なめ茸」で残暑を乗り切ろう!



国産のブラウンえのき茸を化学調味料を使わずに味付けたプレミアムな商品です。

冷やし茶漬けでごはんがすすむ!



なめ茸茶漬けはサイズも充実! 使い方に合わせてお選びください。

■特選ブラウンなめ茸

規格: 440g瓶×20本 / 200g瓶×30本
賞味期間: 18ヶ月 (常温)

■なめ茸茶漬

規格: 1kg袋×12
賞味期間: 6ヶ月 (常温)



規格: 900g瓶×12 / 440g瓶×20本
200g瓶×30本
賞味期間: 18ヶ月 (常温)

コリコリの食感と大きな存在感が秋の天ぷら盛り合わせを彩ります。



1個あたり約13gの大きなきくらげは、盛り合わせにボリュームが出て、高級感が増します。他にはない珍しい素材でオリジナル感を演出して下さい。きくらげ独特の食感と、絶妙なダシの味付けで、やみつきになります。

規格: 20枚×25
賞味期間: 5ヶ月 (常温)

天ぷら用きくらげ



ガッツリ肉の料理が食欲の秋を運んでくれます。



国産鶏肉を飛騨高山で採れた行者にんにくと飛騨味噌をベースにしたタレで漬け込みました。一緒に炒める野菜にきのこを入れれば秋らしいケイチャンになります。柔らかい鶏肉としっかり染みた味噌味で食欲の秋の始まりです。

■行者にんにく入り ケイチャン

規格: 100g×20×5合
100g×20×3合
賞味期間: 1年 (冷凍)



飛騨牛と飛騨味噌を使用した、こってり旨い肉味噌を焼きおにぎりに塗れば、秋の青空に映えるおにぎりの完成です。

■飛騨の味肉味噌

規格: 300g×30
賞味期間: 1年 (冷凍)

入れるだけで秋を演出! うす味付きで使い方は無限大のきのこミックス。



定番のきのこを集めました。うす味付きで、袋を開けてそのままご使用いただけます。パスタやオムライス、茶碗蒸しなどどんな料理でも活躍できます。規格: 1kg×13入 賞味期間: 5ヶ月 (常温)

大きいサイズのきのこも入って、具沢山感を演出できます。また、珍しいきのこをたくさん入れておりますので、見て楽しめるメニューになります。規格: 500g×20入 賞味期間: 5ヶ月 (常温)

コンテンツ充実 ヤマイチのHPをチェック!!



山菜の季節本番!! 山幸生活は山菜 50 種類制覇出来るか!? 女子グルメ部もおいしく活動中!

■ 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