

飛驒高山発!「山里のおでん」が始まります

平成 25 年 9 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

この冬…飛驒高山から「山里のおでん」を発信します。
里山の幸が満載の「山里のおでん」を
四季を通して発信していきます!

先人たちがきつと食べていた…

飛驒高山発

山里のおでん

山には山のおでんがある。

味噌で喰おうか醤油で喰おうか…

里山の幸で作る田楽を味わう!

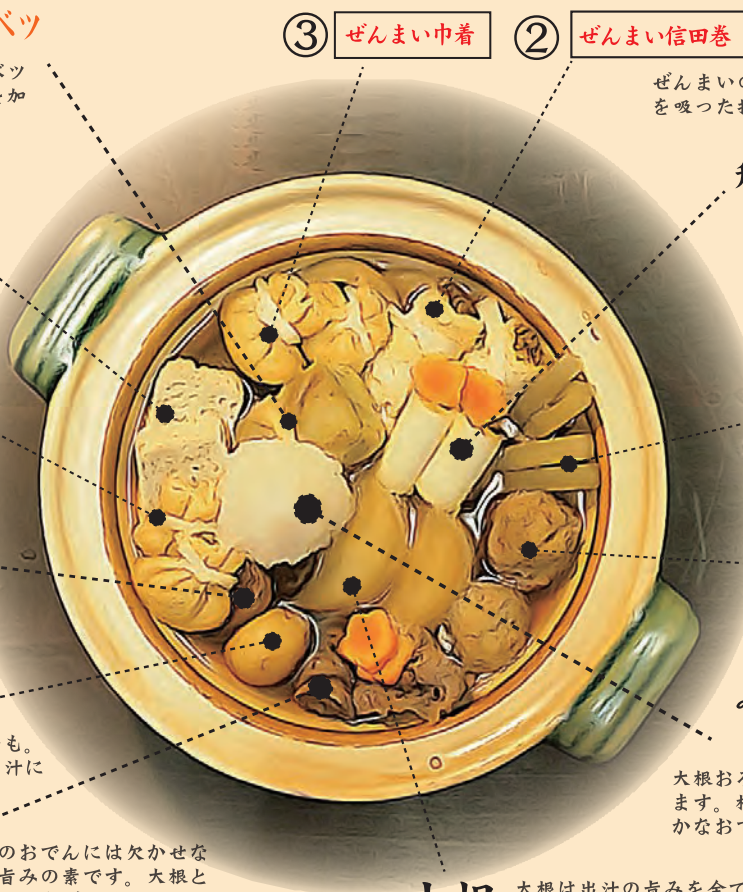
里山豆知識:「おでん」は女房言葉で正式には「田楽」と言います。

飛騨高山発 山里のおでん



喜八郎の黒七味

山里のおでんを更に美味しく食べるには、山里の恵みが詰まった喜八郎の黒七味！これ、定番になります。



飛騨牛ロールキャベツ

飛騨牛の旨みとキャベツの甘みが出汁に深さを加えます。
只今開発中！

③ ぜんまい巾着

② ぜんまい信田巻

ぜんまいの食感と、出汁を吸った揚げが旨い！

飛騨ネギ

山里の冬のネギは甘みと旨みが凝縮されています。鴨肉や鶏肉が入ると更に美味しくなります。

① ふき結び

ふきとおでんの相性の良さを証明する美味しさ。

飛騨牛団子

飛騨牛団子には野菜もたっぷり！只今開発中！

みぞれ仕立て (大根おろし)

大根おろしを山里の雪に見立てます。柚子皮をまぶせば、爽やかなおでんになります。

大根

大根は出汁の旨みを全て吸いこんでくれる、おでんの集大成です。

⑤ こも豆腐

出汁がしみ込み易く、崩れにくい「こも豆腐」は飛騨の山里のおでんならではのおでん種です。

④ なめこ巾着

山のおでんには山の恵みを…。ぜんまい巾着と共におでんに新たな食感と可能性を加えます。

椎茸

これぞ山の出汁！もはや山のおでんには必須アイテムです。

⑥ 蒸しころ芋

一口サイズのじゃがいも。蒸してあるからすぐ出汁に馴染みます。

牛スジ

山のおでんには欠かせない旨みの素です。大根との相性もバッチリ！

鶏や鴨や猪や鹿からも旨い出汁が出るやろな…

山の専門商社「ツキイチ」だからこそ！広がる山里のおでん種！

9月1日
発売予定！

① おでん用ふき結び

20束×20
1個サイズ 約10cm 約27g
賞味期限：5ヶ月 常温
※3本の蓴を干瓢で結んでいます。

② ぜんまい信田

40g×20本×10入
1本サイズ 約6cm
賞味期限：1年 冷凍
※ぜんまいを裏返した油揚げで巻きました。

③ ぜんまい巾着(小)

10g×50個×10入
賞味期限：1年 冷凍
※一口サイズの巾着です。

④ なめこ巾着(小)

10g×50個×10入
賞味期限：1年 冷凍
※一口サイズの巾着です。

⑤ 冷凍こも豆腐

2本パック×30
賞味期限：1年 冷凍
※豆腐をこもで巻いて茹で上げた飛騨地方独特の豆腐。
味がしみ込み易いので煮物用です。

⑥ 蒸しころ芋

1kg×10
賞味期限：1年 冷凍
※国産小粒じゃがいもを皮つきのまま蒸しました。

ミニおやき

(野沢菜・なす味噌)
500g(約24個)×15入
賞味期限：1年 冷凍

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 常温
※薄味つき(昆布だし)

まだまだ増えていくツキイチの「山里のおでん種」に乞うご期待！

CHECK!!



山里のおでん情報は、「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