



里山のおいしい食べ方。

月刊ツキイチ通信

平成28年2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)

里山の
おいしい器、
あります。

飛騨では冬に出回る菌床シイタケ。中には肉厚で大きく立派なシイタケも沢山あります。そんなシイタケを裏返しにして見ると、それはまるで「おいしい器」のよう。今回は、「まるごと飛騨産シイタケとほうれん草の味噌グラタン」と「まるごと飛騨産椎茸のアヒージョ」にしてみました。外国人観光客にもベジタリアンにも喜ばれる、付加価値の高いメニューです。

和食を考える。

【本場だからこそ魅せ方】

日本では古来から椎茸を食してきました。特に干し椎茸は煮物や佃煮はもちろん、旨みたっぷりの出汁材としても活躍し、もはや和食にはなくてはならない存在です。そんな椎茸は実は海外でも普及していて英語・フランス語などでも shii-take の名前で流通し、ブラジルやフィンランド、アメリカ、オランダなどでは菌床栽培もされているとか…。これを日本のインバウンドの現状で考えると、海外でその名を知られているからこそその強み、いわゆる「本場」の強みがあります。日本の伝統の食し方を見せるのも大切ですが、彼らの食文化になるべく近い形で地元の椎茸や野菜を食べてもらい、ローカルフードの美味しさを持ち帰り、更にはそれぞれのライフスタイルに取り入れてもらう事が、この先のインバウンド需要の継続には重要な事だと思います。椎茸を「里山のおいしい器」と捉えて料理する…なんていうのは、まさに自国に帰っても取り入れられる最高のお土産ですね。

1 まるごと飛騨産椎茸とほうれん草の味噌グラタン

直径 10cm ほどの大きな椎茸を裏返しにして軸を切り、塩コショウをした後、オリーブオイルと味噌と混ぜたホワイトソース、その上に食べやすくカットした飛騨産ほうれん草のおひたし、サーモン、切った椎茸の軸を更に細かく切って、ホワイトソース、ピザ用チーズ、パン粉をかけオーブンで 10 分焼いて完成。椎茸の出汁とおひたしの昆布出汁、更には味噌の味わいが豊かな、まるごと食べられるグラタンです。

2 まるごと飛騨産椎茸アヒージョ

まんてん農場の肉厚椎茸の傘の部分に、塩・コショウ・にんにく・オリーブオイルをヒタヒタに入れて、オーブンで約 10 分焼くだけ。軸はあえて切らずに見せます。ナイフで切ると流れ出るオリーブオイルはバケットに浸けて…。アヒージョの具は器の椎茸。白ワインとの相性も最高の料理です。

乗鞍の自然が育んだ、和食が美味しいプレミアムワイン。

乗鞍

まんてん農場の肉厚椎茸



今年から本格始動の、まんてん農場産肉厚椎茸。上面発生栽培で、肉厚で旨味の詰まった椎茸は、鍋はもちろん、ステーキやフライにしても美味。軸までしっかり味わえます。

- ▶規格：240g×20袋
(入数：軸付き6個〜8個)
- ▶菌床栽培椎茸（まんてん農場）

飛騨産ほうれん草のおひたし



このおひたしの昆布出汁は、かにか上手につかうかが、腕の見せどころです！

- ▶規格：600g (固形量500g)
- ▶原材料：ほうれん草（飛騨産）、清酒、みりん、醤油、昆布調味液
- ▶保存方法：要冷凍（-18℃以下）

ヤマイチオリジナルワイン クラッセノワール

Classe Noir

Norikura Premium

外国人観光客も日本人も思わず飲みたくなるエチケットデザイン。和食全般に合うミディアムボディの高山と同じ乗鞍の麓「塩尻桔梗ヶ原産」のワインです。和牛ステーキや煮込みにはメルロー主体にベリー A の赤、刺身や野菜料理にはシャルドネと龍眼の白。特に今号の料理には白が最高によく合います。

- ▶規格：フルボトル（720ml）/ ハーフボトル（360ml）
- ▶赤：メルロー・マスカットベリー A
白：シャルドネ・龍眼



このワインには障子が似合う



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

