



飾らない本当の美味しさがあります。

月刊 ツキイチ通信

平成27年6月号

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

“Simple” is “Best” & “Beautiful”



キンキンに冷やしたほうれん草のお浸しは、夏の味わい。
飛騨はうれんそうを昆布出汁に浸しました。
先日オープンした弊社直営店「喜八郎カフェ」での外国人観光客の
評判は” Good taste & Beautiful”。飛騨の野菜はやっぱりいいですね。





和食を考える。

インバウンド対応レシピ



先月末から、高山のメインストリートでもある上三之町に「牛まん&カフェ 喜八郎」をオープンしました。お客様の約 7 割が外国人観光客のこの店はインバウンドについての情報収集拠点にもなります。今後のツキイチ通信では、ここ店舗で得た情報を盛り込んだ情報発信をしていこうと思います。まずは第 1 回はこの 2 点。

①「地元」の野菜や、米、水、酒。「地元」というキーワードは、日本人はもちろんですが、外国人観光客(特に欧米系)にはとても響きます。“made with local vegetable” “made with local spring water” など伝えると、かなり喜ばれます。

②外国人観光客は、結構お腹いっぱい。ホテルの夕食、朝食、飲食店でのメニューなど結構ボリュームがある上に、食べ歩きをするから、お腹がいっぱいようです。胃袋の調整を出来るボリュームメニューが喜ばれています。Let's try!

飛騨産ほうれん草とローストトマト丼

①1.5cm の厚さにスライスしたトマトを一晩冷蔵庫で乾燥させ、塩胡椒をした後オリーブオイルやお好みで醤油等を適量かけ 220℃に熱したオーブンで約 40 分間ローストして粗熱を取り冷蔵庫で冷やす。

②丼にご飯と、①のローストトマト、「飛騨産ほうれん草のおひたし」を盛り付け、お好みの調味液をかけて完成。

ほうれん草もトマトも飛騨高山が誇る美味しい野菜です。飛騨牛をたくさん食べた後のハーブサイズ丼はヘルシーでとても嬉しいようです。特に女性のお客様には大変喜ばれます。「ローカル ベジタブル」この言葉は結構心に響くようですよ。

飛騨牛と地元野菜の三色丼

①1.5cm の厚さにスライスしたトマトを一晩冷蔵庫で乾燥させ、塩胡椒をした後、オリーブオイルやお好みで醤油等を適量かけ 220℃に熱したオーブンで約 40 分間ローストして粗熱を取り冷蔵庫で冷やす。

②丼にご飯と、ローストトマト、温めた「飛騨牛しぐれ煮」と「飛騨産ほうれん草のおひたし」を盛り付け、しぐれ煮の煮汁をかけて完成。

前述のレシピに「飛騨牛しぐれ煮」をプラスしただけですが、このしぐれ煮の煮汁をかけることで、一段とリッチな味わいになります。特に、値段が高くなる一方の飛騨牛ですから、少量を効果的に使うには、こういった組み合わせがオススメです。喜八郎の山七味との相性はもちろんベストマッチ!

私たちの店舗では、最後に「ひつまぶし」の要領で、出汁をかけて食べてもらっています。これがまた好評なんです。



コレ、使ってます!



コレ、使ってます!

新発売!

飛騨産ほうれん草のおひたし

- ▶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)
- ▶賞味期限: 製造から 1 年 ▶製造者: 山一商事株式会社

昆布出汁だけだから、精進やビーガンにも対応! ムスリム系に豚不使用のみ対応です。



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

