

リニューアルしました…



月刊 ツキイチ通信

平成 25 年 5 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



「夏の炊込みご飯」ってアリですよ！



冷菓 トマトのコンポート
ご飯 鮎めし
香の物・止椀
強肴 飛騨牛のタジン
冷皿 夏野菜の冷製炊き合わせ
温皿 地野菜の飛騨味噌グラタン
焼物 焼きブツキーニ
御造 河ふぐの炙り
特製梅肉ソースがけ

冷菓 トマトのコンポート
ご飯 鮎のまぶし
香の物
強肴 飛騨牛のタジン
冷皿 夏野菜の冷製炊き合わせ
温皿 地野菜の飛騨味噌グラタン
焼物 焼きブツキーニ
御造 河ふぐの炙り
特製梅肉ソースがけ

鮎めしの素 (一升用)

岐阜県郡上産の鮎と「うるか」が入った香り高い「鮎めし」。ホカホカの炊込みご飯ですが、噛むほどに郡上八幡吉田川の夏の香りが口の中に広がります。吟醸酒を楽しんだ後のめには、木の芽と山葵をのせて出汁をかけた「鮎めし茶漬け」なんていかがでしょう！

規格：470 g × 20 賞味期間：150 日（常温）



喜八郎の
「黒七味」
と相性抜群！



少量でも高級感！

この一品で、料理の格が上がります



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「飛騨牛しぐれ煮」。肉の食感と、飛騨牛の旨みが調味料に消されることなく、絶妙のバランスで炊き上がっています。

規格：500g×20 賞味期間：1年（冷凍）

鮎の塩こうじマリネ

郡上産の鮎を素揚げして、塩こうじを使用した特製のマリネ液と合わせました。解凍して和えるだけ、手間いらずの簡単メニューで、ありながら、完成された味わいです。

規格：500g×20 賞味期間：1年（冷凍）



NEW

塩こうじマリネの素

赤・黄パプリカ、玉葱などが入った、マリネ液のみでの販売もございます。刺身を始め、揚げ物や蒸し物、野菜にかける、もしくは和えるだけであっという間に洋風皿が完成します。

規格：350g×25 賞味期限：1年（冷凍）



夏のひんやり小鉢

山ぶき磯の香

別添付の青さ海苔を和えるだけの簡単惣菜。磯の香りの清涼感が楽しめます。夏は冷やし小鉢でお通しに…。その後のお酒と料理が進みます。

規格：1kg×13 賞味期間：150日（常温）



わさび醤油漬け

わさび特有の辛さと、シャキシャキの歯ざわりで食欲が増進する、夏にピッタリの爽やかな一品です。

規格：500g×15×2合 賞味期間：1年（冷凍）



料理に 行者にんにく黒七味

鮎めし・飛騨牛しぐれ煮
だし塩こうじに
ひと振りであじい!!



飛騨産の行者にんにくと山椒使用。麺類・鍋物・肉・魚…。あらゆる料理に、ひと振りであじい!!と風味を付け足し、さらに美味しくしてくれる逸品です。

規格：スパイスボトル 15g×24
竹筒 12g×20
スタンドバック 65g×20
賞味期間：180日（常温）

青朴葉 M

涼しさとみずみずしさを演出する器にご利用下さい。

規格：20束×50 長さ：290mm～360mm
【1枚の大きさ】 幅：150mm～170mm



ヤマイチ HP が新しくなりました！

女子会メニューに
まだまだ
塩こうじ使えます

◆夏野菜の塩こうじマリネ◆

きゅうり・トマト・人参・パプリカなどをカットして、だし塩こうじと和えるだけ。仕上げにブラックペッパーをふりかければ、彩り鮮やかな小鉢の出来上がり！レタスの上に乗せれば、サラダとしても使えます。

だし塩こうじ

規格：160g (80g×2袋)
×20×2合
賞味期間：180日（常温）



CHECK
IT
OUT!

コンテンツ充実！

企画部スタッフが綴る「山幸生活」と「女子グルメ部」ブログで食の動向が分かる？

■ 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