

春には春の味わい方があります。

平成27年2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

春の飛騨牛しぐれ寿司



一年を通して楽しめる「飛騨牛のしぐれ煮」。その中でも春は特別です。菜の花のお浸しとミルフィーユ状にした飛騨牛しぐれちらしを桜葉で包み、春の香りと共に頂きます。桜と飛騨牛のしぐれ煮…。これは春を食で感じるのには最高の組み合わせです。





和食を考える。

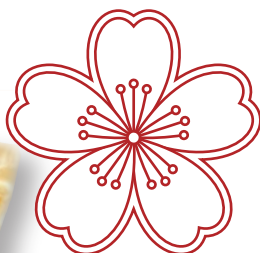


春という季節は、冬の間深い雪に閉ざされてしまう飛騨高山のような山里には、とても特別なものです。漬物などの発酵食、保存食を主体とした食生活から開放され、雪を割って出てくる山菜などと同じように、私達人間の体もこの季節の到来を心待ちにしているものです。そしてこの喜びは冬の寒さが厳しければ厳しいほどに大きくなります。これは自然界全体に共通した喜びなのでしょう？その代表が桜です。桜はある一定の寒さを経験しないと春に花を咲かせません。そういう、自然と一体となった食文化というのは、今日のように食のスタイルが大きく変わった今でも、人の喜びの心にしかりと受け継がれています。

春になると出てくるものに、アクや香りがあります。そのアクを取り入れるのが山菜料理であるならば、香りを取り言えるのが桜の花びらや葉っぱを使った料理です。桜は活かしておくだけでも目で味わうに十分なのですが、口に含み香りを体全体に行き渡せる事により、より深くこの季節を味わうことが出来ます。

今回その桜を添えたのが「飛騨牛しぐれ煮」。この相性がビックリするほど良いのです。表紙のように飛騨牛ちらしにしてもよし、また生地をこねて「飛騨牛しぐれ饅頭」にしてもよし。また、桜の花と木の実を添えて、日本酒に合わせるのもよいでしょう。私達の心や体が待ちわびた春を、美味しく祝うにはうってつけの料理です。この感動こそが、日本料理の醍醐味。急増する外国人観光客にも絶対に味わって頂きたい春の味です。

市 飛騨牛しぐれ煮 (90g/500g)



- ▶規 格：90g / 500g
- ▶原 材 料：牛肉（飛騨牛）、発酵調味料、砂糖、醤油、生姜（国産）、カラメル色素（原材料の一部に牛・大豆・小麦を含む）
- ▶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



外国人観光客のツボ（桜を食す）

多くの外国人観光客にとって、「日本人と桜」は切り離せない存在のようです。特に雪見や花見といった自然を愛でる文化は、ある一面では奇異に写りながら、それでもその造形の美しさに心を奪われるようです…とここまでは、当たり前のような話ですが、その「SAKURA」をその香りと共に食す…となると、彼らにとってはなかなかファンタスティックな体験です。「桜と飛騨牛（和牛）」の組み合わせがウマイ!となれば尚更ですね。桜の時期だけの限定的な味わいというのもクールな話です。このツボ押してみませんか？

市 マークの付いているものは、ツキイチブランドの商品です。
ご興味のあるお客様は弊社営業までお声かけください。

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