



色鮮やかな翡翠色を味わう

20
17

平成 29 年 1 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)

月刊 ツキイチ通信

肉汁たっぷり、
飛騨産ほうれん草入り肉饅頭。



新商品、飛騨産ほうれん草入り肉饅頭。ジャンルを問わず、焼いても、蒸しても、煮ても美味しくジューシーにお召し上がり頂けます。でもせっかくなら香ばしい焼き目をつけて…見てくださいこの肉汁！



里山の食を考える。

2017



～仏教伝来のまんじゅう～

皆さんは「まんじゅう・饅頭」と聞いてお菓子を連想されるでしょうか？それとも「肉まん」等に代表される点心を連想されるでしょうか？

饅頭はもともと中国から仏教と共に日本に伝来したのですが、日本に入ってきた際に日本風にアレンジが加えられました。というのも本来の仏教では肉食を禁じておらず饅頭という点心系のものでしたが、日本では仏教が肉食を禁じた為、精進料理のスタイルとしてアレンジする必要があったのです。よって日本に伝来した際には肉の代わりに小豆を使った甘い饅頭を禅宗のお茶と一緒に食べる菓子として用いられたようです。

また伝来当時は現在の菓子饅頭に繋がる甘いものと、主として野菜を用いた菜饅頭の二種類がありました。この菜饅頭は今日の和食の中にもよく使われていますね。

…そんな仏教伝来の歴史・文化が今日の「飛騨牛まん」や「肉まん」に少なからず繋がっているのですが、コチラはあまり表に出ることがなくてあまり知られておらず、気がつけば現代の中華まんからの流れと認識されている事がほとんどです。でも地域によっては「おやき」など今日でも郷土のソウルフードとしてしっかりと継承され多くの人に愛されています。

饅頭の良いところは、美味しさを包み込めるということ。旨味やジューシーさ、出汁などをこぼさず包み込んだ饅頭は焼いても煮ても蒸しても美味しい。今回新発売の「飛騨産ほうれん草入肉饅頭」は、仏教によって伝来した和食文化が進化した一つのカタチとして、飛騨ほうれん草の旨味や肉汁を包み込んでいけるとともに、鮮やかな翡翠色の見た目でも楽しませてくれる一品に仕上がっています。こうやって進化・継承させていくことは大切なことですね。

▶蒸すともちもちの皮と、ジューシーな肉汁がたまりません。蒸し物や椀物にした場合、フタを開けた時の彩りが鮮やかで食欲をそそります。



飛騨産ほうれん草入肉饅頭

▶規格：500g (25g × 20個) × 15入

▶冷凍保存

飛騨産のほうれん草を生地・具に使用した、緑色の鮮やかな肉汁あふれる肉饅頭です。餃子のように焼いたり、蒸したり、煮たりと調理法やジャンルを問わず幅広くお使い頂けます。

※揚げ物、電子レンジ調理は破裂する恐れがあるのでお気をつけ下さい。

「肉汁が溢れすぎちゃうので、お召し物を汚さないようにご注意くださいね」というのがウリ文句になるくらい肉汁が飛び出します。

ご試食の際は本当にご注意ください！



▶焼きは餃子と同じ焼き方で！

肉汁溢れちゃうって
スミマセン…



▶スープや椀物にしても美味しい！



▶鍋の具材としても◎。
皮がしっかりしているから破れにくい！

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