



緑あざやか、飛騨産ほうれん草うどん。

20
17

平成 29 年 3 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

3月8日
新発売

色・味・コシを楽しむうどん。



UDON made with HIDA spinach



Yamaichitei

飛騨産ほうれん草を練り込んだ、風味豊かなコシのあるうどんにふわふわの溶き卵をのせました。春の暖かくなり始めるけれどまだ少し寒いこの時期に、彩りを楽しみながら温まるのには最高のうどんです。

2017

里山の食を考える。 ～見て味わう「食」の彩り～



▲ほうれん草ざるうどん

飛騨を始めとする中山間地に伝わる郷土料理は食べると美味しいのだけれども、保存食がベースにあるせいで彩りに欠けることがあります。だからこそ、中山間地域で働く料理人の方々は春が来るのが待ち遠しい。地元素材に彩りが出てくるからです。

見ただけで何の説明もなく「美味しさ」が伝わるという料理は、決まってその彩りが鮮やかです。そこに湯気やシズル感が加わり、視覚で味わうことができます。その視覚的な美味しさに被せるように、料理の香りが嗅覚へ。食べる前に味わってしまえる「先味」がココで決まります。食事中の味わいが「中味」、食後に美味しさがフラッシュバックしてくるのが「後味」。この3つの味が「美味しさ」を構成する重要な要素です。

飛騨産ほうれん草を練り込んだうどんは、非常に鮮やかな緑色。「翡翠色」と謳ってしまえば、また一つ価値を上げることが出来ます。松竹梅の松や竹のように常緑であることが縁起の良さにつながる日本文化の中で、中山間地の冬の食に新たな緑が加わります。この緑色にその土地それぞれの彩りを加えることで、里山の食は更に美味しさが増すことでしょう。この「ほうれん草うどん」が里山の食にさらなる美味しさをもたらすことをご期待いただきたいものです。

～彩り豊かなほうれん草うどんメニュー～



◀溶き卵うどん

子供から大人まで幅広く楽しめるうどんです。真ん中にほうれん草のお浸しをのせても良いですね。

▶ほうれん草カルボナーラ

角のたった断面のうどんは、パスタにしてもソースが良く絡みます。和風のパスタにしても◎。



◀シンプル翡翠うどん

飛騨らしく赤巻をのせたシンプルなうどん。ほうれん草のお浸しをのせれば更に美味しくなります。

▼ほうれん草サラダうどん

テッパンのサラダうどん。ほうれん草を練り込んだヘルシー麺に、飛騨産野菜をのせるだけで高付加価値うどんになります。



弊社春季展示会にて
3月8日新発売！



飛騨産ほうれん草使用 ほうれん草うどん

▶規格：乾麺 400g×30

▶茹でて時間が経ってもコシが長持ち！



飛騨産ほうれん草を練り込んだコシのあるうどん（乾麺）です。鮮やかな緑色が美しく飾るこのうどんは、茹でて置いても、コシや風味をほとんど損ないません。宴会やビュッフェに、繁忙期の厨房にも活躍します！

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

