



ポテサラ族あつまれ！

月刊 ツキイチ通信

平成28年4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)

地元野菜に強くなる！



居酒屋に行くと必ずポテトサラダを注文してしまいます。世の中には実に色々なポテトサラダがあって、子供から大人までカタチや味を変えて楽しませてくれます。ポテトサラダに間違いはない…と思いながらも「このお店ではどんなポテトサラダが出るのかな？」なんて、ドキドキしながら出てくるの待つ時間は楽しいものです。「飛騨で食べたポテトサラダには、ほうれん草や赤カブが入っていてとても美味しかった…」そんな事をお客さんに言ってもらえたら嬉しいですね。

和食を考える。

【ポテトサラダと日本酒】

居酒屋のカウンターでポテトサラダと冷酒をじっくり味わうお客さんがいました。「大吟醸にポテトサラダは合いますか?」と店主。「私もはじめはどうかと思ったんですが、コレがなかなかイケるんですよ…」と客。隣にいた列のお客さんも、首を縦にうなうんと振って「僕にも」「私にも」。気がつけばそのカウンターにはまるで突き出して出ていたかのように、ポテトサラダが並んでいました。最近、居酒屋に入ると比較的大きな字で「ポテトサラダ」「芋サラダ」とPOPがぶら下がっているのを見かけます。そういうお店に出会う度に必ずポテトサラダを注文するのですが、個性的なものが増えてきているような気がします。酒盗が入ったもの、野菜がゴロゴロ入ったもの、刻んだ沢庵やらっきょうが入ったもの等に加え、アンチョビやナッツなども入り、今やポテトサラダはジャンルを超えて大きな可能性を秘めた料理となっています。ならば高山で日本酒にあうポテトサラダは何が出来るのか…?と考えると、使える食材は無限にあります。朴葉味噌も面白いし、落の薑やウドを入れて春のポテトサラダも捨てがたい。ピクルスや沢庵、らっきょうの代わりにこはやし赤カブ…コレを考えるだけでも酒がすすんでしまいます…。出汁が効いたポテトサラダは外国人観光客にも好まれることでしょう。酒蔵が立ち並ぶ飛騨高山だからこそ、和のエッセンスをふんだんに詰め込んだポテトサラダで新しい食の楽しみ方をご提案できればと思います。

▶「飛騨産ほうれん草のおひたし・ピーナッツ和え」100g とを 5mm の賽の目にカットした赤かぶ漬け 25g を、ケンコーマヨネーズの「VO ポテトサラダ 2」500g に入れて混ぜ、ミル挽きのブラックペッパーを多めに散らしました。彩りにピンクペッパーも散らして「ほうれん草と赤カブのポテトサラダ」が完成。お浸しの昆布出汁が仄かに効いていて、日本酒とよく合います。クラッシュピーナッツも食感のアクセントになっていて◎。

ジャガイモを茹でるところからやるとなかなか手間のかかるポテトサラダですが、このケンコーマヨネーズの「VO ポテトサラダ 2」は、味のバランスもよくポテトサラダのベースとしてはとても美味しいです。角切りのジャガイモは食材に合わせて漬けても良いかもしれません。

ケンコーマヨネーズ [VO ポテトサラダ 2]



角切りのポテトを入れたポテトサラダです。地元の食材を混ぜお好みで漬けていただくだけで簡単にオリジナルポテトサラダが出来ます。サンドイッチに、付け合せに、小鉢に、多彩にお使いいただけます。

- ▶規格：1kg
(入数：軸付き 6 個～8 個)
- ▶要冷蔵

飛騨産ほうれん草のおひたし



このおひたしの昆布出汁をいかに上手につかうかが、腕の見せどころです!

- ▶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)



CHECK!!

山一商事株式会社の
Facebook ページ
要チェックです!



to the future, on the road
食と農を未来へつなぐ
ミチナル株式会社

ミチナル株式会社

2016 年 4 月。
新しい農業の未来へ
いよいよ始動!

I.Q.F.
かんたん便利な
バラ凍結

飛騨・美濃産
おいしい
ほうれん草



4 月下旬発売予定!



▶ 市販用 200g×20入
スーパー、コンビニ他量販店向け



▶ 業務用 500g×20入
飲食店、弁当・惣菜店向け



▶ 業務用 1kg×10入
飲食店、給食、病院、老健向け



▶ 業務用 10kg バルク
惣菜加工場、大型飲食店向け



■ 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

