



新米の季節がやって来ました…

月刊 ツキイチ通信

平成27年10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)

特大号

新米に最高のメシトモを。

米が試食の私たち日本人にとって
米が美味しいことは最高のアドバンテージ。
米の美味しい地方には必ずと言って良いほど
美味しい「ごはんのお供」があります。
新米と地元産のおかず…
このシンプルな組み合わせが最高の贅沢です。



90th Anniversary



和食を考える。



ほうれん草、万歳！



日本全国酷暑だった夏も終わり季節は実りの秋。青々とした田んぼは一面黄金色になり、いよいよ収穫を待つばかりの9月、日本列島は大雨による水害に襲われました。未だ行方不明の方も多く、また多くの手をかけて育てられ収穫を心待ちにしていた稲も水に浸かり、農家の方々も多くの被害を受けられました。被災された地域の方々には心よりお見舞い申し上げますと共に、一日も早い復旧をお祈り申し上げます。

この災害を受け、自然の脅威と人の暮らしのあり方、街の進化のあり方を考えさせられたと同時に、この収穫の季節を迎えて、改めて自然や農家の皆様への感謝を覚える大切な機会となりました。

日本の神社では毎年11月23日に「新嘗祭」が執り行われ、神様に新米を奉納してその年の収穫に感謝をします。飛騨高山ではお陰様で雨による被害もなく、収穫期を迎える事ができておりますが、とりわけ今年は感謝の念もひとしおであります。

私たちの主食であるお米が美味しく食べられることは、生きていく上でのとても大きなアドバンテージです。多くの人の手と想いが詰まった今年の新米を、自然やお米が出来て食卓に届くまでの間に関わった全ての人に感謝しながら、しっかりと噛み締めて美味しく味わうこと。和食を考えるにあたって、一番大切なことを改めて学んだ気がします。だからこそ、美味しく提供していきたいものですね。



▲新米と飛騨牛しぐれ煮、最高に贅沢な組み合わせです！

定番「飛騨牛しぐれ煮」と 新商品「すずらん大根菜めしの素」

新米と飛騨牛しぐれ煮

あまりに定番過ぎますが、この飛騨牛のしぐれ煮は本当に米とよく合います。しぐれ煮のタレを絡めたご飯と大葉の香り、そして飛騨牛の美味しさ。大葉でしぐれ煮とご飯を巻いて食べても美味です！



ごはんのお供に新たな定番「菜めしの素」



高山市朝日町で栽培されるすずらん大根は、飛騨の寒暖差と生産者の手間ひまのお陰で、菜っ葉まで甘くコクのある味わい。その菜っ葉を、針生姜やしらすと共に昆布出汁で炊いて、混ぜ込みご飯の素にしました。混ぜ込みはもちろんのこと、ご飯の上にのせても、おにぎりにしても、最高のごはんのお供になります。宴席のメのご飯にも最適。お茶漬けにしてサラサラと食べるのも良いでしょう。

すずらん大根菜めしの素（混ぜ込み3合用）

- ▶規格：170g×30
- ▶原材料：大根葉（岐阜県産）、利尻昆布エキス、針生姜、しらす、塩昆布、食塩、調味料（アミノ酸等）、ソルビット、甘味料（甘草）、酸味料、酸化防止剤（V.C）（原材料の一部に大豆・小麦を含む）
- ▶保存方法：直射日光を避けて常温保存
- ▶賞味期限：製造から120日
- ▶製造者：山一商事株式会社

CHECK!!



山一商事株式会社の Facebook ページ
要チェックです！ Like

■ 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



▲菜めしの素をのせて…お茶漬けにも◎



▲3合のご飯に一袋を混ぜ込むだけ…



▲秋刀魚の煮物を桂剥きした大根で巻いて、梅肉とほうれん草で…最高の酒の肴です。



▲ほうれん草の大根巻き。中心に蒸した鶏肉を巻いて…色々なアレンジが出来るメニューです。



▲あげつけの中にほうれん草とキノコの白和えを入れてみました。オープンで軽く焼くと更に美味に！



▲飛騨産キノコとほうれん草のマスカルポーネチーズあ和え。醤油をかけると最高です。



▲長芋と梅肉とほうれん草。ほうれん草にしみた昆布出汁が丁度良い味付けに。



▲ほうれん草と温泉卵。地元で出来た温泉卵を使えば、美味しさもひとしお。爽やかな朝食の一品に。



▲ほうれん草に納豆と大根おろし。昆布出汁を少し入れてご飯のお供に。飛騨産納豆を使えばオール飛騨産に！



▲ほうれん草のしらす和え。揚げとシラスの塩気、出汁の効いたほうれん草が良く合います。



▲ほうれん草のツナマヨ和え。お子様からご年配の方まで Teppan の組み合わせ！朝食ビュッフェに◎



▲ほうれん草のマスカルポーネチーズ和え。砕いた胡桃を和えて秋の味に。この組み合わせ、意外と合います！



▲ほうれん草とクリームチーズ、ピーナツ和え。出汁の効いたほうれん草とチーズは最高の組み合わせです。



▲ほうれん草のリコッタチーズ和え。カッテージチーズでも代用できます。女性に人気の一皿。



▲ほうれん草のナムル。温泉卵と合わせてご飯に乗せたら簡単ピビンバの完成です。

飛騨産ほうれん草のおひたし

- ▶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）
- ▶賞味期限：製造から1年
- ▶製造者：山一商事株式会社



コレ、使ってます！



ほうれん草が美味しくなる季節です。

ほうれん草、万歳！



月刊 ツキイチ通信

秋になって寒暖差が大きくなるこの季節。
飛騨のほうれん草は一年で一番美味しくなります。
朝食に、弁当に、小鉢に、お酒の肴に…
実に万能な野菜、ほうれん草万歳！

