

平成27年11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)

牛すじ大根は「山のおでん」だ…

月刊ツキイチ通信



カラダが求める牛スジ大根



飛騨のすずらん大根の甘みと、牛スジの旨味。

こも豆腐に二つの味を染み込ませて、

ハフハフしながら食べる光景は、まるで「おでん」のよう。

日本人はもちろん、外国人も熱爛と共に美味しい食べる姿が目に浮かびます。





和食を考える。

飛騨地方の山沿いでは最低気温が氷点下になるかならないか…という冬の入口を迎えるこの季節。カラダは自然と温かい料理と熱燗を求めます。特に牛スジ大根は日本全国でこの時期から注文が増えてくるメニューではないでしょうか？数ある料理の中でも、この牛スジ大根は、とても土着性の強い料理だと思います。地域の食文化に馴染みやすい素材が使われていて、大根などはこの料理が喜ばれる寒い地方であればあるほど、大根自体の甘みが増して、気がつけば昔からのその土地に伝わる伝統食のように馴染んでいきます。外国人観光客に響く言葉で言えば、まさに「ローカル・プロダクト」。地元食材で作った地元の料理と言う事になります。その牛スジ大根を飛騨で作るどどうなるのか？

まず「牛スジ」…飛騨牛のスジ肉ばかりを手に入れるのは至難の業ですが、手に入れば最高！無くとも和牛のスジ肉で十分です。そして「大根」…飛騨地方にはとりわけ寒暖差の激しい地域で栽培される甘さ際立つ大根があります。その中の一つが「すずらん大根」。更に「こも豆腐」…ここからが飛騨の土着性を一気に強めていくポイントです。牛スジ、大根から引き出される旨味をぞそりと吸ってくれるのがこの「こも豆腐」。旨味が汁に溶け出しているのをみすみす見逃す訳ありません。そんな風に作った飛騨風の牛スジ大根。これはもはや「山のおでん」である…そんな事を思ってしまいます。

こういった流れで作る「肉豆腐」も飛騨の豆腐で作れば、土着性溢れる、飛騨の味になります。ただ、それには「てまひま」が掛かってしまうのも事実。山一商事株式会社ではその「てまひま」の部分のお手伝いをさせていただいて、少しでも時短で料理が出来るように、常に考えています。



▼料理人の味方！時短食材▼

数量限定！売切御免！ 定番時短食材
「すずらん大根の水煮」と「おでん用牛すじ」



「すずらん大根の水煮」

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、甘さコク際立つ味わい。その大根を水煮にしました。牛スジ大根で煮込む時間はたったの15分。驚くほど速さで味が染みこんでいきます。

- ▶規格：10個入り×15袋
- ▶大根：岐阜県産（高山市朝日町すずらん大根）

「おでん用牛すじ」

何かと重宝する牛すじ。特に黒毛和牛のものはコクや甘さが違います。でも面倒なのは煮込み時間。鍋の前から離れられません。このおでん用牛すじは料理に入れてからの調理時間は最短で15分。おでんにも、牛スジカレーにも、もちろん「牛すじ大根」や「肉豆腐」にも活躍する一品です！

- ▶規格：250g×30袋（固形量200g）
- ▶牛すじ：（国産黒毛和牛）

CHECK!!
f 山一商事株式会社の Facebook ページ
要チェックです！



▲たった15分で中までしっかり味が染みこみます。



■ 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



炭火を魅せる。



日本の里山料理イコール炭火という方程式は、私たちの細胞はおろか、昨今では外国人観光客の日本のイメージの一つとしてしっかりと根付いています。

ただ、この炭火をどうやって魅せるのか？と言うのは簡単そうでなかなか難しいと思うのです。例えば、牛肉の炭火焼き…これは炭火よりも肉に焦点が当たりすぎて、炭火を魅せるというのとはちょっと違う気します。卓上に炭火があるという環境を、情緒的にアピールするには、やはり肉よりは野菜、里芋やキノコは季節感も出ていてとても良いですね。でも、そこに更に人の手の要素が伝わると、その情緒感は一気に深まります。

今外国人観光客が増えている飛騨地方や信州地方などの中山間地域。恐らく二度目以降となる彼らの日本観光の目的は、本当の日本探し「リアルジャパン」探訪です。一体彼らは何處に「リアルジャパン」を感じるのでしょうか？

中山間地で言えば、こと飛騨や信州地方においては、「だんご」や「五平餅」や「おやき」と言うのはイメージがしやすいところ。人の手が入ったこれらの料理と炭火が融合すると、一つの風景になります。

「風景になる事」これがキーワードになるような気がするのです。

特に「おやき」や「だんご」はそこに炭火がなかったとしても、その焼目で炭火を感じられる。炭火の魅力には本当に色々な可能性があります。どうやって魅せていくのか？炭火文化は中山間地域のアドバンテージでもありますから、魅せることはとても大きな課題ですね。



炭火だけでなく万能なミニおやき

「ミニおやき」
野沢菜・なす味・かぼちゃ
(500g：約24～25個)

「野沢菜・なす味噌・かぼちゃ」と、なんだか懐かしい味がする…と評判のツキイチのミニおやきシリーズです。卓上コンロに炭火を入れて焼けば最高のビジュアルと味が楽しめます！

- ▶規格：500g×15入
- ▶賞味期限：製造日より1年
- ▶保存：冷凍保存（-18°C以下）



「焼いて良し・揚げて良し・蒸して良し」の三拍子揃った、ツキイチの「ミニおやき」に新たに「かぼちゃ」が加わって、定番3種が揃いました！衣を付けて天婦羅にすると、衣の食感が加わってまた美味しい！コレ、最近の大発見です！▶▶▶



揚げる



蒸す



天婦羅

料理自体の温度よりも、赤い炭火の入った卓上コンロの上で焦げ目をつける
ビジュアルが熱と美味しさを伝えてくる。

おやきの味はもちろん、その色や熱までも楽しんで頂きたい料理です。



炭火が美味しい季節です

炭火が美味しい季節です。

市

月刊ツキイチ通信

平成27年11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）