



夏の麺は音を楽しむ

月刊 ツキイチ通信

平成 26 年 4 月号

山一商事株式会社
ツキイチ食品営業部
〒509-3505

岐阜県高山市一之宮町 170-1

TEL 0577-53-2277

FAX 0577-53-2272

素麺
つるつる
鮎
さくさく



つるつると麺を吸い上げる音、さくさくと鮎の背ごし揚げに歯が入っていく音、食べながら音で涼を感じるのが夏の麺の楽しみ方です。塩こうじマリネのさわやかな酸味も美味しさのポイント。あなたなら他にどんな音がする食材を入れますか？



和食を考える。

糀（こうじ）カビを使う発酵食の文化は、古くは室町時代から始まっていたと言います。その代表格が鰯節…とくれば、糀はまさに和食の礎のような物です。その糀を身近な物にしてくれたのが昨今の塩こうじブーム。塩こうじを使ってマリネを作れば、それは和食と洋食の融合です。塩こうじがマリネの形となって、鮎素麺になり、なすの揚げ浸しになり、豆腐サラダになり、揚げ出し豆腐になって、私たちの食卓を豊かにします。古来からの食文化が現代の食卓に形を変えて戻ってきました。ここからが和食の本領発揮です。

- ①鮎素麺：素麺を塩こうじマリネで爽やかに食べる夏の一品です。鮎のさくさくの食感とつるつると吸い上げる音まで楽しめます。
- ②鮎となすの揚げ浸し：揚げ浸しに塩こうじマリネの素をかけて、夏の小鉢をお楽しみ下さい。
- ③鮎と豆腐のマリネサラダ：豆腐の上に鮎の塩こうじマリネをトッピングするだけで、食卓に彩りが生まれます。
- ④鮎と豆腐の揚げ出し：鮎の背ごし揚げと揚げ出し豆腐に銀餡をかけます。銀餡の湯気によって鮎の香りが漂う、夏の料理に冷えすぎた体をほんのり暖める一品です。



① ②



③ ④

鮎めしの素（一升用）



- ▶ 470g（一升用）× 20入
- ▶ 鮎（国産）/ 牛蒡（国産）/ 人参（国産）
- ▶ 賞味期限：製造日より150日
- ▶ 保存：直射日光を避け常温保存

うかを入れた香り高い夏の炊き込み御飯です。味ご飯、握り飯、茶漬けにしても、鮎の香りを楽しめます。この夏は冷やし茶漬けがオススメ。

鮎の塩こうじマリネ（500g）

- ▶ 500g × 10入 × 2合
- ▶ 鮎（国産）/ 片栗粉 / 植物油
タマネギ / パプリカ / 大葉 / 塩こうじ等
- ▶ 賞味期限：製造日より1年
- ▶ 保存：-18℃以下で冷凍保存

国産の鮎の背ごし揚げを、塩マリネの素で和えるだけ。マリネの爽やかな酸味と鮎のさくさくの食感を楽しんで下さい。



CHECK!!

企画部スタッフが綴る
「山幸生活」と「女子グルメ部」
をチェック！



■ 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