



美味しいヘルシーな飛騨牛丼あります。

月刊ツキイチ通信

平成27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

飛騨牛を美味しくヘルシーに！

飛騨牛サラダ牛丼。



飛騨牛の美味しさをヘルシーに味わえる提案方法も「おもてなし」の一つ。飛騨牛しぐれ煮の濃い目の味が、少量でも美味しさと満足感を、ひたし豆の出汁の味と、トマトの酸味、野菜のシャキシャキ感が鮮やかな彩りとヘルシーさを感じさせる、女性が喜ぶ「飛騨牛サラダ牛丼」のご提案です。





90th Anniversary

和食を考える。

最近の外食産業の食事情をいち消費者として考えてみると、提供される量に問題があると考えます。特に観光地の食事となると、「食べまわり」が大きな楽しみの一つとなっていて、沢山の種類を少しづつ味わえるスタイルは、とりわけ女性や外国人観光客に対しては人気がありますが、現実はまだまだボリューム（量）の中にお値打ち感を体現するスタイルが主流で、ここに実際のニーズとのズレが生じています。これは多くの飲食店にとって非常にインパクトのある事態で、旅行中の限られた食事のリレーがスムーズにされないと、逆に食事がストレスになりかねない事を意味しています。例えば和食のコースを考えると、先付けから強肴、香の物、ご飯に至るまで、それぞれを美味しく味わうための一つのストーリーのもとに構成されています。旅行中の食事には幾つものストーリーがあるわけですから、それを楽しむための量の調整、あるいは胃袋事情を考慮した提供方法は、より観光を楽しんでいただくための重要な要素になります。様々な胃袋事情を持ったお客様がいる中で、なかなか難しい事ですが、今後の観光地の食には避けては通れない課題になることでしょう。

◆飛騨牛サラダ牛丼：飛騨牛を美味しいヘルシーに食べてもらう為のメニュー提案、ドレッシングやタレで季節感やオリジナリティーを出せるメニューです。山七味や梅ドレッシングなど、味を変える楽しさも加わりますね。

▼飛騨牛しぐれ煮とひたし豆の混ぜご飯：コースの〆やお弁当やおにぎりにちょうど良いメニューです。しぐれ煮のタレで少量でも飛騨牛の旨味を感じられるのと、ひたし豆の食感と旨味がポイントです。



やっぱり強い米飯メニュー！
トレンドは量の調整！

日本は米食の国です。外国人観光客が選ぶ日本食ランキングでも一位の寿司を筆頭に、牛丼、海鮮丼など米飯メニューが上位にランクインしています。ただ、一方でヘルシー志向の流れがある中、腹持ちの良い米飯メニューは「量が多すぎる」との指摘もあります。ポイントいかにボリュームを多く見せながら、実際はヘルシーで、野菜を多く摂取出来るか、という事。日本は野菜も美味しい国です。生野菜や温野菜を混ぜて、ちょうど良い量で、満足度は高い、というのが理想。ベースのご飯の量を少なめにしてオプションで量を調整するメニュー設定は大手定食屋などでも定番化してきています。旅行中に荒がちな胃袋事情にさり気なく配慮する米飯メニュー。これは最大のおもてなしかもしれませんね。



まさに万能！
飛騨牛の旨さが詰まったタレが最高
の調味料です。

飛騨牛しぐれ煮 (90g / 500g)



絶妙な出汁の味と食感が混ぜご飯
に最適！一気にヘルシー感が増します！

ひたし豆 (150g)

喜八郎山七味
(12g / 15g / 65g)

香りをつけて味をまとめる名脇役！
サラダ牛丼のようの一見洋風の仕立て
であっても、日本のサラダにしてしまう
バランスと香りの良さが強みです！



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

