

精進料理の主役は豆腐です。

平成 26 年 9 月号

市

月刊 ツキイチ通信

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

時代が求める和食

飛驒の豆腐と野菜の八寸

東京五輪の開催が決まり、和食が無形文化遺産に登録され、今や世界がジャパンスピリットの詰まった「和食」に目を向けています。日本の精進料理は、まさにこの時代が求める和食です。

禅 和食を考える。

日本では鎌倉時代から本格的に発展したと言われる精進料理。この時代に豆腐やこんにゃく、ひじきと言った精進料理には欠かせない食材が持ち込まれたと言います。基本は仏教の戒律によって食べられない肉などを模して工夫された野菜や豆、穀類などの料理の事で、和食には常に大きな影響を及ぼしてきました。その理由としては、仏教の戒律以外に、もともと菜食だった国民性や、冬の厳しさや地形的条件による食材調達の難しい環境が、あったことが考えられます。そんな環境下で、限られた食材を発酵や乾燥により保存性を高めたり、そもそも量的に貴重な肉への憧れから、肉へ見立てた料理を生むなど、先人の工夫やストイックさが和食自体の発展に大きく寄与してきました。時代の流れのと共に次第に西洋を追い求め欧米化した私たちの食ですが、現代になって気がつけば、和食が世界から追い求められる時代になりました。

そんな時代が今一番求めている和食こそ「精進料理」だと思うのです。この日本人の美意識や精神が込められた、世界が認めるヘルシーフードは、ベジタリアンをはじめ、近年日本を訪れる機会が増えているムスリム（イスラム教徒）達からも熱烈な支持を受けています。これからの時代に、今まさに我々が胸を張って世界に発信して行くべき料理がココにあります。



①こも豆腐田楽 ②みそ漬とうふとキュウリと赤カブのモザイク寄せ ③ぎせい焼き ④飛驒の豆腐と野菜の八寸 (①～③の他に茄子田楽、かぼちゃ田楽)

ツキイチの冷凍豆腐シリーズ



①冷凍こも豆腐 2本パック×30入

豆腐を「こも」で巻いて茹で上げた飛驒地方の保存性を高めた豆腐です。固く、多孔性のため田楽や煮込みに最適です。

- ▶規格：2本×30入
- ▶賞味期限：製造日より1年
- ▶保存：冷凍保存（-18℃以下）

②冷凍みそ漬とうふ 約270g×20入

味噌に漬け込んだ保存性の高い豆腐です。チーズのような香りと味が特徴です。

- ▶規格：約 270g×20入
- ▶賞味期限：製造日より1年
- ▶保存：冷凍保存（-18℃以下）



③冷凍ぎせい焼 約240g×20入

豆腐を崩して再成形し卵焼きのように見立てる日本の精進料理の一つで、飛驒の郷土料理としても知られています。

- ▶規格：約 240g×20入
- ▶賞味期限：製造日より1年
- ▶保存：冷凍保存（-18℃以下）



ハラール対策 はじめての一步!



色々難しく考えがちな「ハラール対応」ですが、事の本質は「認証」ではなく、日本に来て困っているムスリムの方々をストレスから解放してあげる事です。そう言う意味でのハラール対策の第一歩は「情報開示」。目の前の食事が彼らの戒律の中で許されたモノなのか許されざるモノなのか? 情報開示さえしていれば、彼らにその判断が可能になり、少なからずストレスから解放されます。困っている人を助ける事がサービスの基本。その為に我々が出来る事は意外と沢山あるのです。

⑤アジアンこも豆腐ステーキ

飛驒で観光客に人気の「豆腐ステーキ」を醤油の代わりにナンプラーでアレンジ。エスニックな香りが食欲をそそるハラール対応メニューです!



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