



彩り豊かな季節到来です。

20
17

平成 29 年 5 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)

月刊 ツキイチ通信

新緑のサラダ飛騨牛丼

Hida-Beef Bowl
with colorful Vegetables

野菜たっぷりで彩り豊か、飛騨牛しぐれ煮をのせた、ヘルシーなサラダ牛丼です。しぐれ煮のタレがドレッシング代わり。
若い女性やインバウンドにも対応出来る、目と舌と感性で味わう逸品になりました。

2017

里山の食を考える。

～彩りの季節を味わう～



暖かくなって飛騨高山にも豊かな彩りが戻ってきました。そんな彩りですが、和食には「五味」「五色」「五法」という考え方があります。いずれも重要な要素ですが、中でもとりわけ「五色：白・黄・赤・青・黒」については、食を目で味わう、という意味合いにおいてもとても効果的な要素です。食を目で味わうと言うのは、「先味・中味・後味」とある中のまさに「先味」につながります。見た目が食欲をそそることで、ココロやカラダがおいしく食べる準備を始めます。

今回はそんな彩りを意識した、サラダ飛騨牛丼を作ってみました。

高山を訪れる外国人観光客へのアンケート調査で、高山観光に期待すること No.1 は「食事」。その食事の中でも、牛串、握り寿司、ステーキ、ハンバーガー、牛まん…とカタチを変えながら多くの票を集めるのがやはり「飛騨牛」です。この飛騨牛をどうやって味わうのか？ヘルシー感もありながら、飛騨高山の季節を五感でまるごと味わえるカタチは、まだまだ色々考えられそうですね。観光はモノよりもコトを重きを置きよりインスピレーションなカタチに変わってきています。そんな観光の変化にどのように食がフィットしていくのか？が今後の大きな課題となりそうです。

◀ サラダ飛騨牛丼

飛騨牛しぐれ煮を使ったライトな牛丼です。彩りをアピールするにはガラス容器がとて有効。この容器、なんと百円均一で購入です。



飛騨牛しぐれ煮 (90g/500g)



▶規格：冷凍 90g/500g
▶90g：30入/500g：20入

おかげさまで、ロングセラーの飛騨牛しぐれ煮。余計なものを入れず飛騨牛の旨味を最大限に引き出した、ちゃんと一手間のシゴトをしてあるこのしぐれ煮は、気がつけば幅広いジャンルでお使いいただいております。しっかりとシゴトをした和食の味付けだから、洋食に使っていただいても、和食のエッセンスが残ります。「飛騨牛まぶし」や「茶漬け」「海苔巻き」などをどんな風にアレンジするのか？料理人の腕がなるところですね。



こんなオススメメニュー

飛騨牛サンド▶

最近、京都のサンドイッチの特集が多いですね。厚焼き玉子サンドなどボリュームのある物に注目が集まっています。サンドイッチは地元に合わせて、いわゆるローカライズし易いメニューの一つ。「牛のしぐれ煮サンド」というと、熟成牛を使った京都「中勢」が有名ですが、飛騨牛も負けてはいません。飛騨牛しぐれ煮をぜいたくに60gも挟んだサンドイッチ。しぐれ煮のタレが染み込んだパンと、間に挟んだ大葉が絶妙な味わいです。飛騨産のトマトや季節の野菜を挟んで更にボリュームアップするのも面白いですね。こうやって飛騨の食文化が詰まったサンドイッチが出てくると、食シーンも更に活性化されることでしょう！



CHECK!!



山一商事株式会社の Facebook ページ
要チェックです！



■ 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

2017

里山の食を考える。

～彩りの季節を味わう～



暖かくなって飛騨高山にも豊かな彩りが戻ってきました。そんな彩りですが、和食には「五味」「五色」「五法」という考え方があります。いずれも重要な要素ですが、中でもとりわけ「五色：白・黄・赤・青・黒」については、食を目で味わう、という意味合いにおいてもとても効果的な要素です。食を目で味わうと言うのは、「先味・中味・後味」とある中のまさに「先味」につながります。見た目が食欲をそそることで、ココロやカラダがおいしく食べる準備を始めます。

今回はそんな彩りを意識した、サラダ飛騨牛丼を作ってみました。

高山を訪れる外国人観光客へのアンケート調査で、高山観光に期待すること No.1 は「食事」。その食事の中でも、牛串、握り寿司、ステーキ、ハンバーガー、牛まん…とカタチを変えながら多くの票を集めるのがやはり「飛騨牛」です。この飛騨牛をどうやって味わうのか？ヘルシー感もありながら、飛騨高山の季節を五感でまるごと味わえるカタチは、まだまだ色々考えられそうですね。観光はモノよりもコトを重きを置きよりインスピレーションなカタチに変わってきています。そんな観光の変化にどのように食がフィットしていくのか？が今後の大きな課題となりそうです。

◀ サラダ飛騨牛丼

飛騨牛しぐれ煮を使ったライトな牛丼です。彩りをアピールするにはガラス容器がとて有効。この容器、なんと百円均一で購入です。



飛騨牛しぐれ煮

(90g/500g)



▶規格：冷凍 90g/500g
▶90g：30入/500g：20入

おかげさまで、ロングセラーの飛騨牛しぐれ煮。余計なものを入れず飛騨牛の旨味を最大限に引き出した、ちゃんと一手間のシゴトをしてあるこのしぐれ煮は、気がつけば幅広いジャンルでお使いいただいております。しっかりとシゴトをした和食の味付けだから、洋食に使っていただいても、和食のエッセンスが残ります。「飛騨牛まぶし」や「茶漬け」「海苔巻き」などをどんな風にアレンジするのか？料理人の腕がなるところですね。



こんなオススメメニュー

飛騨牛サンド▶

最近、京都のサンドイッチの特集が多いですね。厚焼き玉子サンドなどボリュームのある物に注目が集まっています。サンドイッチは地元に合わせて、いわゆるローカライズし易いメニューの一つ。「牛のしぐれ煮サンド」というと、熟成牛を使った京都「中勢」が有名ですが、飛騨牛も負けてはいません。飛騨牛しぐれ煮をぜいたくに60gも挟んだサンドイッチ。しぐれ煮のタレが染み込んだパンと、間に挟んだ大葉が絶妙な味わいです。飛騨産のトマトや季節の野菜を挟んで更にボリュームアップするのも面白いですね。こうやって飛騨の食文化が詰まったサンドイッチが出てくると、食シーンも更に活性化されることでしょう！



CHECK!!



山一商事株式会社の Facebook ページ
要チェックです！



■ 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