



トマトがギュッと詰まった肉饅頭

20
17

平成 29 年 9 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



まるで
トマトな
肉饅頭。



焼いたトマト肉饅頭にトマトのヘタをのせて、バジルとチーズを添えれば、あそびどころあふれる一品が完成。
ジューシーな肉饅頭とバジル、チーズを同時に食べると口の中でビザになります。味も見た目も抜群な一品です！

2017

里山の食を考える。

～まるでトマトな肉饅頭～



8月から9月にかけて飛驒のトマト農家は最盛期を迎えます。ビニルハウスのトマト棚の段数が高くなるほどに甘みと酸味が絶妙のバランスになってその味は最大値を迎えます。特に飛驒のような寒暖差の激しい地域では8月でも昼夜の温度差が15℃以上。コレこそが飛驒の野菜が美味しい大きな理由です。そんなトマトを肉饅頭ににしたのが「飛驒産トマト入り肉饅頭」。飛驒産桃太郎トマトのペーストをふんだんに使って作ったジューシーな肉饅頭。真っ赤な肉饅頭は焼いても蒸しても、スープに入れても美味しく味わえます。特に焼いた肉饅頭はまるで焼きトマトのようです。遊び心にトマトのヘタをのせてみれば見た目でも楽しめる逸品になります。こういった見立ての料理はまさに日本料理の真骨頂でもあります。今回は更にチーズとバジルを添えて、一緒に食べてもらうことで口の中でピザのような味に変わります。見た目と共に口の中での味の変化まで楽しめる。こういう料理が出てくるとちょっとウレシくなりますね。



◀飛驒産トマト入
肉饅頭

大好評販売中！

規格：500g
(25g×20×15袋)



飛驒の森薫る

飛驒産の間伐材から作ったチップを食材に合わせてブレンドして飛驒の森の薫りが仄かに漂う燻製を作りました。「飛驒の森薫る」燻製シリーズは今後もラインナップを増やして、ウッドチップで燻した本物の燻製をお届け致します。

刺身を燻せい塩で…
仄かな薫りを探すのも
食の楽しみです。



◀燻せい塩

野菜から魚、肉までま
さに万能の燻せい調味料！

規格：100g×20入
スタンドパック

規格：30g×30入
スパイスボトル

【水塩】燻製塩を使って10%の水塩を作って刺身などにふりかけると、燻製の香りを手軽に楽しめます。



発売以来
大好評！
アルコールを選
ばない深い味わ
いと薫りが支持
されています！

◀燻せい枝豆

大好評発売中！

規格：500g×20入



秋季展示会に向けて
燻製シリーズ商品
開発中！
展示会をお楽しみに！

秋季展示会に向けて、燻製シリーズ商品開発中！

この秋の山一商事秋季総合食品展示会は必見です！
美味しい燻製シリーズがワインとともに勢揃い！
この秋は燻製メニューでアルコールが大きく動きます！

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