



飛驒の森が薫る塩で夏を楽しむ

20
17

平成 29 年 8 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

飛驒の森薫る
▲Fell Hida Nature▲

燻
せ
い
塩

天ぷらに森の薫りをふりかける

夏野菜の美味しさを閉じ込めるには天ぷらが一番。

揚げたての天ぷらをに飛驒産のスモークチップで燻した燻せい塩をかけて、ほんのり薫る飛驒の山の香りと共に味わいます。

2017

里山の食を考える。

～森の薫りを添える料理～



本格的な夏を迎え畑では多くの野菜が収穫期を迎えている飛騨高山。大体において多くの畑の傍らには森や林が面していて、農作業の合間に森の木陰で涼をとるとき、森の中には常にフレッシュな木々の薫りが溢れています。都会の方には一見非日常の特別な香りのようにもありますが、なんだか懐かしい感じがするのは私たちの細胞レベルにこの森の薫りが記憶されているからではないでしょうか？そんな森の薫りが旬の野菜料理を口に含んだ時にふわっと広がって細胞の記憶がよみがえってきたら…料理の楽しみ方が更に奥深く立体的になって行きたいと思いませんか？山の食にしかない付加価値というのはまさにこういうこと。飛騨産の野菜はもちろんのこと、他の食材にも里山の薫りを付加することでその料理の立体的な美味しさの可能性はグッと広がりを見せることになります、前回のツキイチ通信では「飛騨の森薫る」シリーズとして燻製枝豆をご紹介しましたが、今回は「薫りを添える」に相応しい飛騨の森を構成する飛騨産のスモークチップで燻した「燻せい塩」をご紹介します。口の中に仄かに広がる森の薫りを楽しむ、野菜から魚・肉までまさに万能の燻製調味料です。

◀ 夏野菜の天ぷら～燻せい塩添え

天ぷらは究極の蒸し料理。衣をまとった飛騨の夏野菜が 180℃の油の中で短時間の内に蒸し上げられその旨味を最大限に引き出します。そこに飛騨の森の木々で燻した燻せい塩をふりかけると、揚げたての湯気と共に仄かに口の中に森の香りが広がります。



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。



カンタン・ヘルシーに蒸し野菜でも◎。



飛騨の森薫る

▲ Fell Hida Nature ▲

飛騨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騨の森の薫りが仄かに漂う燻製を作りました。「飛騨の森薫る」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。

◀ 燻せい枝豆 (冷凍)

大好評販売中！

これはヤミツキ！

規格：500g×20入



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



燻せい塩で最強のフライドポテトに！

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