



秋の森の薫りを立体的に再現する

20
17

平成 29 年 10 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

焚き火の薫りがする森のポテサラ

クラッシュしたナッツとキノコのフレークを燻製塩と一緒に焙煎して森の土に見立て作り、その上のポテトサラダは燻製胡麻と炒めたキノコと宿籾かぼちゃ、秋鍋ささを混ぜて、紅葉の森で焚き火をしているような一品に仕上げました。



2017

里山の食を考える。

～秋の森を立体的に演出する～



飛騨の秋は土の色も含めた豊かなグラデーションを見せてくれます。それと同時に風の匂いも普段より濃くなって、特に焚き火の薫りは冷たい秋風に運ばれてじんわりと郷愁を感じさせます。そんな豊かな秋を料理に表現するにはどうしたら良いのか?また焚き火の薫りまで共に漂わせるにはどうしたら良いのか?と考えるのも、実りを迎えて食材が豊富になるこの時期特有の、料理人最大の楽しみなのかもしれません。

表紙の写真のポテトサラダ。ポイント①は森の土に見立てた焙煎したクラッシュナッツとキノコフレーク。燻製塩、燻製胡麻と共にキノコフレークの水気が飛ぶまで炒ると左上の写真のような色合いになります。そしてポイント②はポテトサラダに混ぜた燻製胡麻。更には飛騨の秋の味覚をふんだんに、炒めたキノコと宿籾かぼちゃ、秋蒟蒻とベーコンをまぜ、豪華な「秋の森薫る燻製ポテトサラダ」が完成しました。土に見立てた焙煎フレークをポテトサラダに付けて食べるという遊び心満載の一品になりました。こんな風に秋の森を立体的に…薫りまで演出できると面白いですね。



◀**燻製胡麻** 薫りを付けたい時に最高の調味料!

規格: 15g×30入
スパイスボトル

規格: 65g×20入
スタンドパック



刺身に揚げ物に薫りを添える調味料 **燻製塩**

規格: 30g×30入
スパイスボトル

規格: 100g×20入
スタンドパック



飛騨の森薫る

アイデアが湧き出てくる、燻製胡麻の使い方

【燻製胡麻醤油】①燻製胡麻と醤油を和えてホタテや白身魚煮付けて食べるととても美味しいです!

【燻製胡麻マヨネーズ】②マヨネーズに燻製胡麻を和えた「燻製胡麻マヨネーズ」は最高のディップソース。普通のサーモンがスモークサーモンのような味わいに。③秋蒟蒻さげの燻製マヨネーズかけ。こちらも間違いない組み合わせです。秋野菜にドレッシングやディップソースとして使うのもオススメです!

CHECK!!



山一商事株式会社の Facebook ページ
要チェックです! Like

■ 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