



ワインは和食にだって合うんだ…

2017

平成 29年 12月号

月刊 ツキイチ通信

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)

燻製塩が結ぶ刺身とワイン。



飛驒の森薫る

▲Feel Hida Nature▲

燻製シリーズ



燻製塩で食べると刺身がグッとワインに近づきます。口の中に飛驒の森の薫りが灰かに広がってその余韻と一緒に白ワインを味わう。これが新しい刺身の食べ方です。



納豆喰豚ジャーキー



鶏ちゃんジャーキー



飛驒牛ジャーキー



飛驒の森薫る

▲Feel Hida Nature▲

燻製シリーズ

アルコール売り場に!

飛驒の森の木(スギ・ヒノキ・マツ・サクラ)をブレンドしたウッドチップで燻したジャーキーは、ほんのり飛驒の森の薫りが口に広がって、ワインとの相性も抜群です。

- ▶下呂天狗監修の納豆喰豚ジャーキーは口の中で濃厚な生ハムのような味が燻製の香りとともに広がります。
- ▶下呂の鶏ちゃん専門店「杉の子」監修の鶏ちゃんジャーキーは、杉の子特製のタレにつけこんだ鶏肉を燻しているから、まさにいつでも「杉の子」の味が楽しめるジャーキーに!
- ▶喜八郎の飛驒牛ジャーキーはサシが口の中で甘くとろけるジューシーな味に仕上がっています。

納豆喰豚ジャーキー
規格:16g×20入

鶏ちゃんジャーキー
規格:14g×20入

飛驒牛ジャーキー
規格:10g×20入



燻製胡麻
スパイスボトル
規格:15g×30入
スタンドパック
規格:65g×20入

燻製塩
スパイスボトル
規格:30g×30入
スタンドパック
規格:100g×20入

飛驒の森薫る

▲Feel Hida Nature▲

燻製シリーズ

家でカンタンに燻製が楽しめる
卓上調味料!

和食を一振りワインと結ぶ、カンタンに本格的な燻製の味を楽しめる調味料です。お刺身に、天ぷらに、焼き魚にも、燻製の香りをつけるだけで、たちまちワインが合う一品にグレードアップします!

▶天ぷらの衣に燻製胡麻と燻製塩を混ぜて揚げるのも◎。燻製塩は揚げ物や脂身の多い食材との相性がとても良いです。▶燻製胡麻を醤油に混ぜれば、あっという間に燻製醤油の出来上がりです。燻製胡麻と燻製塩を混ぜたり、焼き魚にまぶしたりと、和食とワインを結ぶ使い方は無限大です。

燻製枝豆
規格:500g×20入



夏だけじゃない! 一年中ワインやビールがススム枝豆があります!

燻製の薫りがじっくりと染み込んだ森薫る燻製枝豆。目を閉じて食べるとまるで焚き火の前にいるような感覚にとらわれるのは、くん液を使わず、実際に飛驒の森の木でじっくりと燻しているから…。この薫りは一年中ワインやビール愛好家を魅了します! スーパーではプラカップに入れて、ワイン売り場で並べてチルドで販売されているところも!

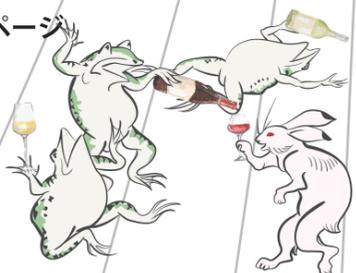


CHECK!!

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



ツキイチ通信バックナンバーDLページはコチラから▼

ツキイチ通信バックナンバーがホームページから閲覧・ダウンロードできます! 季節に合わせた提案がご覧いただけます。ぜひご利用下さい!





飛驒の森を感じながら楽しむワイン。

2017

平成 29年 12月号

月刊 ツキイチ通信

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)

飛驒の森薫る
ジャーキーとワイン。


飛驒の森薫る
Feel Hida Nature
燻製シリーズ

飛驒の森の木で燻製した、飛驒牛、鶏ちゃん、納豆喰豚ジャーキーと共に楽しむイタリアワイン。
樽の効いた赤でも、フレッシュで軽やかな白でも、間違いなくよく合います。