



和食にも使える！柚子肉饅頭



平成30年1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



上之保産柚子を味わう肉饅頭



上之保産柚子を練り込んだ肉饅頭を蒸して銀箔をかけました。
椀物を彩る、和食の一品にも十分なり得る肉饅頭です。



彩り鮮やか、ツキイチの肉饅頭シリーズ



平成30年1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



上之保産
柚子

飛騨産
トマト

飛騨産
ほうれん草

肉汁たっぷり彩り豊かな
肉饅頭が揃い踏み

飛騨産ほうれん草、飛騨産トマト、岐阜県上之保産柚子を使った、肉汁がたっぷりの肉饅頭。
鉄板で焼くと味はもちろん彩り豊かなインスタ映えする一品ができあがります。

肉饅頭シリーズに新たなフレーバーが仲間入り!

かみのほ柚子入肉饅頭 **新発売**

ツキイチの肉饅頭シリーズに、岐阜県上之保産の柚子を入れた、「かみのほ柚子入肉饅頭」が新登場しました。柚子の香り豊かな肉汁たっぷりのこの肉饅頭は、焼小籠包のように焼いて食べることはもちろんのこと、銀餡をかけて椀物にしたり、味噌との相性が良いので味噌鍋の具材にしたりと、和食メニューとしても展開できます。山一亭の味噌ラーメンに入れてもとてもよく合います。椀物からビュッフェメニューまで、幅広くお使いいただけます。ぜひご利用下さい!



▲蒸籠で蒸して柚子の香りを楽しむ

▲味噌鍋で味噌との相性を楽しむ。

▲蒸した柚子饅頭を銀餡で和食の一皿に。



ヤマイチスタッフレビュー

味噌との相性がバツグンで、味噌鍋に入れて食べるのがオススメ。フライパンで焼いた肉饅頭を入れると焼き目の食感も楽しめて更にオススメです!ぜひお試しを!



特販部:平野

What's かみのほ柚子?



岐阜県関市にある上之保地区(旧武儀郡上之保村)では、昔から各家庭の庭木として柚子が栽培されていました。庭木なので農業を使うことも殆どなく、また寒暖差があるため糖度の高い事も特徴です。「かみのほ柚子株式会社」による徹底した栽培管理で、最近では庭木としてだけでなく高品質の柚子が栽培され、加工品も多数あります。



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

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!



皿に彩りを! 食に楽しさを!

ツキイチの肉饅頭シリーズ揃い踏み

飛騨産トマト入肉饅頭



洋食にも◎

トマトの香りと酸味がまるでイタリアン。チーズとバジルと一緒に食べるとピザの味がします!



飛騨産トマト入肉饅頭 規格:20入×15

かみのほ柚子入肉饅頭



和食にも◎

柚子の香りが豊かで、味噌や和食との相性が抜群です。この3種類の中では1番上品な味!



かみのほ柚子入肉饅頭 規格:20入×15

飛騨産ほうれん草入肉饅頭



中華にも◎

胡麻油が効いていて食欲をそそる、3種類の中では1番中華風な味。ほうれん草と豚・鶏肉の相性◎!



飛騨産ほうれん草入肉饅頭 規格:20入×15

彩りを楽しむ肉饅頭



トマトの赤、柚子の黄、ほうれん草の緑。蒸すこと、焼くことで写真のようにとっても鮮やかな色が出ます。(※茹でると色合いは薄くなります)うどんや汁物にいと抜群の彩り。まさにインスタ映えするメニューの出来上がり。テーマは「皿に彩りを! 食に楽しさを!」です。もちろん味はジューシーで最高です!



▲流行りの焼小籠包風に。焼き目のパリパリ具合とジューシーな肉汁がヤミツキになる味です!

▲鍋焼きうどんに彩りを! 食べ進むうちにうどんの味が3段階で変化する楽しさが加わります!

▲蒸籠で蒸して、もちりした生地とジューシーな餡、香りを楽しむ定番スタイル。串に刺して三色団子も◎

※CAUTION!!! あふれる肉汁に注意が必要です!

★企画部は焼小籠包押し! ビュッフェメニューにも!

先日出張で横浜中華街に行った際に、いたるところで売られていたのが焼小籠包。今や豚まんを凌いで、中華街を代表する名物になっていました。小籠包のジューシーさに焼いた皮目の香ばしさ、それに加え、大きな鉄鍋一面に敷き詰められた焼小籠包のビジュアルが多くのお客様を虜にしています。飲食店でスキレットでも、ホテルのビュッフェで大きな鉄鍋に並べて出しても、見た目、味、彩り共に多くのお客様を虜にするでしょう! ぜひ、お試しください!