



Enjoy Wild Vegetables!



平成 30 年 2 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

魅せる山菜、
断面の美学。

こごみ

山うど

わらび

山うど

たらの芽

ぜんまい

姫竹

皆さんおなじみの山菜を和風だしでモザイクテリヌに！その断面はまさに今まで見たことのない切り口。
山菜の新たな側面を楽しみながら、白ワインや日本酒と味わうのもまた一興です。



ピンチョス仕立ての郷土料理



平成 30 年 2 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

コレが飛驒の里山ピンチョス

串に刺したこも豆腐に朴葉味噌とチーズと山菜をのせてオーブン焼きに。
手軽に味わえるように進化する飛驒の味には沢山の発見があります。



春のテリーヌ 飛騨山椒エスプーマ添え



定番「山菜朴葉みそ」



山菜は野菜！ アレンジは野菜と同じ！

山菜を英訳すると、Wild Vegetable。要するに「野生の野菜」です。山菜を山菜として扱うのではなく、野菜として捉えたら、フレッシュであれ水煮であれ、こんなに便利なものはありません。これはアレンジにも同じことが言えます。山菜を山菜たらしめている多くの山菜料理。でも、野菜として捉えたら、頭の中にある思考の枠組みは取っ払われて、沢山のアレンジの可能性が見えてきます。上の写真は水煮山菜を昆布だしで生ハムを巻いたモザイクテリーヌにしたものです。残雪に見立てた飛騨山椒のエスプーマを添えれば、「春のテリーヌ」となります。普段はあまりフォーカスすることのない、山菜の断面と和洋折衷なアレンジは、写真映える一品に。その他、山菜キムチや山菜ナムル、山菜リゾットなど、ジャンルを問わずに無限の可能性が広がります。また、串や小皿を使って、飛騨の味をピンチョスにアレンジするのも人気があります。手軽にワンハンドで味わえるピンチョスは、ビュッフェスタイルやパーティー需要にも活躍します。

山菜は、飛騨地方を含める日本の中山間地の食文化を表現する最高の付加価値です。多くのお客様に、この可能性を感じて頂きたいものです。

- ① 国産山うど水煮ロング 規格:1kg×15
- ② こごみ水煮 規格:1kg×10
- ③ 細竹水煮 規格:1kg×10
- ④ わらび水煮 規格:1kg×13
- ⑤ 山菜づくし 規格:1kg×15 味付・水煮
- ⑥ ほんぜんまい水煮 規格:1kg×10
- ⑦ たら芽昆布だし仕込み 規格:1kg×15

定番「山菜朴葉みそ」

朴葉みそは中山間地の定番メニューですが、最近は飛騨牛を始めで当地牛を入れて付加価値を高めるケースが増えています。高単価は魅力的なところですが、原価も高い。店舗オリジナルの味噌の味わいに、季節の山菜を入れたローカルな朴葉みそで、価値を伝える事ができれば、低原価で高単価も可能です！

ヤマイチスタッフレビュー

山菜チーズ焼きや山菜ピザを試食したときに、飛騨山椒をふりかけて食べた、その美味しさにびっくり！昨年山椒は不作だったようで、この一年は貴重な味わいになりそうです。

特販部：平野



▲山菜キムチ



▲山菜ナムル
ゆず風味



▲山菜のリゾット



▲コモ豆腐と山菜の
ピンチョス



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！



▲チーズとの相性抜群「山菜チーズ焼き」



▲山菜ピザはネーミングによって高付加価値メニューに！

山菜+チーズ+飛騨山椒は最強の組み合わせ！