



ヴィーガンさんいらっしゃい!



平成30年5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 (特販部)

月刊 ツキイチ通信

夏の食感を味わう、
ほうれん草の葛豆腐。



飛騨産のほうれん草の味が濃厚な葛豆腐は、まさに飛騨ならではの一品。練りごまと豆腐を合わせて作っていますが、練りごまを減らせば、飛騨産ほうれん草ならではの甘さやコクがぐっと引き立ちます。見た目、食感の清涼感と共に味わってみて下さい。コレに片栗粉をまぶして、さっと揚げ出しにするのもオススメです。



ラクト・ベジタリアンいらっしゃい！



平成 30 年 5 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 (特販部)

月刊 ツキイチ通信

濃厚な飛驒ほうれん草
のソースを味わう！

リニューアルした濃厚な飛驒ほうれん草のペーストとパルミジャーノ・レッジャーノで作った飛驒ほうれん草のリングイーネ。ベースにはペーストの他に、練りごま、豆腐、昆布だしが入っています。チーズを使っている為ヴィーガンには対応出来ずラクト・ベジタリアンまでの対応となりますが、飛驒ならではの Pasta になりました。チーズを抜けばヴィーガン対応も◎です！

ヴィーガン対応



飛騨産ほうれん草の葛豆腐

飛騨産ほうれん草ペーストに、木綿豆腐、練りごま、昆布だしをミキサーにかけ、それをイナショクの新商品「イナアガーK」で固めれば、簡単に食感のなめらかな葛豆腐が出来上がります。ヴィーガンに対応可能なメニューです。

ヴィーガン対応



長芋のステーキ 飛騨産ほうれん草ソースがけ

葛豆腐と同じく、飛騨産ほうれん草ペーストに、木綿豆腐、練りごま、昆布だしをミキサーにかけ、醤油、塩で味を整えれば、美味しい飛騨産ほうれん草ソースの出来上がりです。長芋のステーキによく合います。ヴィーガン対応◎。

ヴィーガン対応



飛騨産ほうれん草つゆの素麺

飛騨産ほうれん草ソース※を昆布だしで伸ばせば、練りごまのコクが美味しい、ほうれん草つゆが出来上がります。カツオなど魚介系の出汁を一切使わない、ヴィーガン対応の素麺つゆです、夏野菜で彩りたっぷりの素麺です。

ヴィーガン対応



飛騨産ほうれん草のポタージュ

ガーリックオリーブオイルで玉ねぎのみじん切りを炒め、それに飛騨産ほうれん草ソース※と昆布だしと豆乳クリーム加え、ミキサーにかけ、温めれば滑らかでコクの有る和風ポタージュスープの完成です。ヴィーガン対応◎。

ラクト・ベジタリアン対応



飛騨産ほうれん草のリングイーネ

飛騨産ほうれん草ソース※にパルミジャーノ・レッジャーノチーズを加え、茹で上がったリングイーネと共にフライパンの上で煽りながら乳化させれば出来上り。仕上げにすりおろしたチーズを加えて完成です。ラクト・ベジタリアン対応◎。



多様性に対応する里山の食を考える。

飛騨産ほうれん草ペーストでベジタリアン対応！

世界的な海外旅行定着の流れに 2019年のラグビーW杯、2020年の東京五輪・パラリンピックというビッグイベントが加わって、飛騨高山への外国人観光客も 2017年度で 52万人と前年から 6万人も伸びる結果となりました。日本全体の外国人観光客の比率は80%がアジア圏という中で、高山は約40%が欧米圏となっていて、日本が目指す欧米圏からの外国人観光客増という点に関してはかなり先進地事例となっています。そんな日本の国際観光都市である飛騨高山では、食の多様性（フード・ダイバーシティ）へのニーズも増えてきています。特にこれからのグリーンシーズンに向けては欧米圏からの訪日観光客が増えてきますので、ベジタリアンへの対応は急務。ただ、過去にこのツキイチ通信でも何度か発信していますが、飛騨高山にとってベジタリアンへの対応はそんなに難しいことはありません。逆に精進料理にルーツを持つこの地方の食文化からすれば、むしろ得意分野とさえ言うことが出来ます。また、飛騨高山には豊富な野菜があります。特にほうれん草は、行政区としては日本一の生産量を誇ります。今回は、その日本一の飛騨産ほうれん草のペーストを使ったベジタリアン対応を幾つかご提案して行きます。ペーストの良いところは好きなカタチに変えられること。そして季節を選ばずに提供できることです。この飛騨産ほうれん草ペーストは、生鮮出荷用のほうれん草から作られているので味や香り、色共にとても濃い仕上がりになっています。このペーストに、飛騨産の木綿豆腐、練りごま、昆布だしを加えてミキサーにかければ、彩りも鮮やかな飛騨産ほうれん草ソースが出来上がります。その飛騨産ほうれん草ソースをベースに、和食、洋食、イタリアンと幅を広げて行けば、実に沢山のベジタリアン対応料理が出来ます。最後のパスタのみ、チーズがヴィーガン※対応ではありませんが、乳類が摂取可能なラクト・ベジタリアン※を含めれば、十分にベジタリアン対応可能メニュー。此处から先は、料理人の方々の腕の見せ所です。ぜひ、飛騨産ほうれん草ペーストで食の多様性への対応を広げていきましょう！

※ヴィーガン：ベジタリアンの中でもハチミツも含めた一切の動物性のモノを食さない厳格な方々。欧米に多い。
※ラクト・ベジタリアン：ベジタリアンの中でも乳製品はOKという方々。卵OKのオボ・ベジタリアンもいる。



①



リニューアル!

①飛騨産ほうれん草ペースト
規格:1kg×10（冷凍）

②



NEW!

②飛騨産ほうれん草ブレッド冷凍(24カット)
規格:8.5cm×8.5cm×34cm×10本
1.4cm/1カット

ヤマイチスタッフレビュー



特販部:平野

飛騨産ほうれん草ブレッドは、超オススメ！味、大きさ、色、更には 24 枚スライスという仕様まで、お客様のニーズにマッチした内容になってます！。ぜひ、お試しを！そして、リニューアルした、飛騨産ほうれん草ペースト。これ、本当にレベルアップしています。ポタージュやスープにした時の滑らかさや甘さはとても秀逸で、まさに飛騨ほうれん草の旨味を凝縮したペーストになっています。ベジタリアンへの料理の幅も広がりますね。

へ飛騨産ほうれん草ペーストは、以前と比べてほうれん草の甘みが前面に出て来ており、さらに滑らかなペーストになっています。スープやソース、葛豆腐などに使うにはまさに最適の仕上がりです！ぜひお試しを！
↑→飛騨産ほうれん草のパウダーを練り込んだ、色鮮やかなほうれん草の角型ブレッドです。最新の冷凍技術により、焼きたての美味しさを長時間保つことが出来るようになりました。

使いたい時に使いたい分だけ、リメイクして使うことができるので、ロスを減らすことが可能です。やや小さめの8.5cm角に1.4cmのスライスは、ビュッフェやサンドイッチ、トーストなど、ポーションの小さな料理を求めるユーザーのニーズに応える絶妙なサイズ。トースト需要が多い外国人観光客のモーニングへの対応にも最適です。地元食材である飛騨産ほうれん草を練り込んだという付加価値で、多くのゲストの方々に満足いただきたいものです。



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!



山一商事株式会社の Facebook ページ
要チェックです！

