



猪肉のしゃぶしゃぶ。絶品です！



平成 30 年 6 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)

飛騨産猪肉の 満月しゃぶしゃぶ



満月の夜はイノシシのしゃぶしゃぶを、月に見立てた白ダシを落とした生卵に絡めて食べてみる…。猪の脂の甘味とダシの効いた卵が絶妙で、個人的にですがそのクリーミーさがボルドーワインととても良く合うと思っています。



串で味わう飛騨ジビエ



平成 30 年 6 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

飛騨産ジビエあります。

French : Gibier English : Game meat



飛騨産の猪肉、鹿肉を串に加工しただけで、ジビエ料理がぐっとお手軽になりました。
ワインも身近になりました。程よく焼けた猪肉のつくねに、ローヌのスパイシーなグラス
ワイン。そんなセットが千円くらいであったら最高ですね。





5本ずつの串になっているから、お手軽調理が可能。つくねは軟骨が入って、歯ごたえ食感共に最高！肉の品質もとても良いです！

塩でもタレでも美味しいですが、一見和食に見える串でも、ソースに赤ワインを入れて、フレンチ風にすることで食べ方の幅も広がります。グラスワインとのセット販売も◎！

しゃぶしゃぶ用の猪肉が臭みもなく、脂の味も使い勝手も良くて秀逸。生姜焼きのようにソテーしても良いし、上の写真の様に野菜や山菜を巻いて焼いても◎。写真左のコシアブラ猪肉巻は本当に美味しかった。同じ山のものだから山菜との相性もピッタリです。アイデア次第でレパートリーがぐっと広がる素材です。

飛騨産猪肉スライスで野菜を巻いて、他の串とワインバー風に盛り付けたら、飛騨産ジビエ串プレートになりました。夏のジビエBBQな感じで、ワインがスミます。

猪肉のしゃぶしゃぶは、この肉の美味しさを100%味わうのに最適。美味しい塩を振って食べるのがオススメ。飛騨山椒をかけても◎です。



- ①コート・デュ・ローヌ・ルージュ (サン・コム)
- ②ムートン・カデ・ルージュ (B.P.de.ロスチャイルド)
- ③クラレンドル・ルージュ (クラレンス・ディロン)
- ④ブルゴーニュ・ピノ・ノワール (アンリムージュ)



ジビエを味わうならこのワイン！

ジビエというと、冬に赤ワインと合わせて…というイメージがありますが、この野趣あふれる飛騨産ジビエ串や猪のしゃぶしゃぶ肉は、季節問わず、ヤマイチオススメの赤ワインとのペアリングを楽しみながらお手軽お気軽に楽しんでいただきたいものです。

①ローヌのシラー100%、まさにジビエと言えばコレというワイン。開栓してからすぐはスパイシーさが前面に出て、時間が経つほどに果実味やコクが増してきます。濃い目の和風タレにも◎。

②この中でも最高のコスバを誇るボルドーワイン。樽の香りもしっかりして、ややスパイシーながらマイルドな味わい。表紙にある「猪の満月しゃぶしゃぶ」にオススメ。

③これぞ赤ワイン！というスパイシーでスモーキー、タンニンがつつりという、まさにジビエ向きの由緒正しきボルドーワイン。赤ワイン入のタレを絡ませたジビエ串なら、コレがオススメ！

④開栓後時間が経つに連れて赤果実と共にナッツや土の香り、シナモンのようなスパイシーな印象が楽しめるブルゴーニュワイン。塩コショウで味付けたジビエ串や猪しゃぶしゃぶが◎。

For All Wine Lovers

ENOTECA

串とスライスで手軽ジビエ 飛騨産ジビエ肉ラインナップ				
鹿串 規格:30g×5本/袋 20袋/CS (冷凍)	鹿つくね串 規格:45g×5本/袋 20袋/CS (冷凍)	猪串 規格:30g×5本/袋 20袋/CS (冷凍)	猪つくね串 規格:45g×5本/袋 20袋/CS (冷凍)	猪しゃぶしゃぶ用 規格:500g(約50枚)/PC 5PC/CS (冷凍)



里山の命をいただく…ということ。



猟師は野生獣と対峙し直接的に命のやり取りをする職業です。彼らの話をきき、捕獲した野生獣の「止め刺し」や「放血」をする際に「人が生きるために奪った命」であることを強く思い、儀式的に祈りを捧げている方が多くいると言います。10年程前に「いのちのたべかた」という映画がありましたが、まさにその究極と言える狩猟の末に世に出る肉がジビエと言うことになります。ジビエとはフランス語で「Gibier」、英語だと「Game Meat」と言います。こういう言葉にすると、異国の文化のように聞こえますが、日本でも私たちの祖先が古くから野生獣の肉や内臓を食して生きてきました。まさにリアルな里山の食文化。それでもなんとなく縁遠いのは、肥育された牛や豚や鶏と違い、野生のものであるからに他なりません。そんな貴重な肉が、命の重さと反比例するようではありますが、お手軽な「串」や「スライス」になりました。これが、本当に美味しいのです。こうやって美味しく命のルーフが行われて、更には美味しいワインと共に、美食楽生の糧としていくことが、ある意味私たちの使命なのかもしれませんね。



山一商事株式会社の Facebook ページ
要チェックです！



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をご覧ください。ぜひ活用下さい！



ヤマイチスタッフレビュー



ジビエ串カツ最高！

先日飛騨狩人工房の取材に行った時に「串カツがウマイよ！」とアドバイスをいただき、早速やってみました。どれも美味しかったですが、特に鹿肉串は、焼くと加減が難しいですが、串カツにすると、中も柔らかく、鹿の味と衣のサクサク感がクセになります。ジビエ串カツ、オススメです！

特販部：平野



飛騨狩人工房について



①飛騨狩人工房はご両親と息子さん3兄弟のご家族で経営。親子揃って猟師で、3兄弟がそれぞれに、加工、営業、販売（うり坊屋）を役割分担している。
②冷凍庫に部位別、加工日別に並べられた、猪や鹿、熊などの生肉。全て飛騨エリアで自らが獲ったもの。肉を部位別にわけているところは珍しい。コレによって味や品質の一定化を保つことが出来る。
③加工所で串に刺している工程。全て手作業で行われる。肉の大きさや口に入れた時の食べやすさ等を考えながら丁寧に刺していく。今回は希少部位である猪のハツ（心臓）。なかなか出回ることのない、猟師だけに許された味を「この美味しさを知って少しでも地元の猪や鹿などに注目が集まれば…」と、直営店である「うり坊屋」で焼いて提供することもある。