

秋の行楽シーズン。思わず買ってしまう団子があります！



秋季総合食品展示会 9月5日~6日@マウントエス ご来場お待ちしております。

ツキイチ通信

醤油・味噌・あぶらえが香ばしい！
炭火の演出と漂う香りに思わず買ってしまう団子登場！

9
2018



飛騨の醤油に、あぶらえのタレ、特製味噌、大人から子供まで楽しめるお団子です！



団子幅 約 47mm
 団子厚み 約 23mm
 重さ 約 120g

団子長さ
 約 115mm

全長 約 305mm
 (串含む)

工場直送!

三福だんご

冷凍品

規格: 約120g × 55本入 × 2

上新粉を蒸して杵つきしたボリューム満点の団子です。つきたて出来たてを急速冷凍しているので、出来たての味そのまま提供できます。俵の専用焼台をご購入いただければ、実演販売での演出効果、シズル感も抜群!

地元の醤油や味噌ダレでオリジナルの味に!
 ◀小ロット(110本~)、お宿やお店のロゴを入れたオリジナルプリントも可能! 詳しくはヤマイチの秋季総合展示会(9月5日~6日@マウントエース)

①シズル感たっぷりの売り場。この俵の専用焼台の販売もしています!

▲専用焼台

1台~

俵の専用焼台はシズル感たっぷり。中心に炭を入れれば最高の焼き加減に。一緒に岩魚の塩焼きなども出来ます。

◀えごまペースト(国産)

飛騨産を中心とした国産えごまを摺ってペースト状にしました。一番手間の掛かる工程が済んでいるから調理も楽しく。

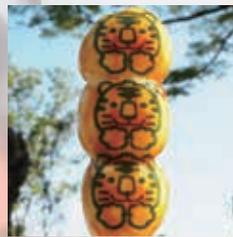
規格: 340g × 12本入

飛騨の味といえば
 "えごま(あぶらえ)ダレ"
 炭火で表面をカリカリに香ばしく焼き上げればシズル感たっぷりの田舎だんごの出来上がりです! 観光客には新しく、地元の人には懐かしい...みんなが喜ぶ味になります!

だんご好きな人たち...

~現代の花より団子はむしろ風流~

「花より団子」という言葉もあるくらい、団子は日本の中では食べ物の代名詞のような使い方をされています。一見現代の私達の食生活からは少し離れたところにあるように感じられますが、団子屋さんを見つけないと買ってしまう、まだまだ日本人の心の片隅を小さくしながら確実に占領している存在。ちなみに「花より団子」とは、「眺めるだけよりも、食べられるものの方が良い」という意味がありますが、「風流を味わえない人」「無粋な人」という隠された意味があります。でも、今となっては、団子がある風景、団子を食べている風景はとても風流。高山祭の際に屋台組のハッピーを来た人がビール片手にみたらし団子を食べる姿は、なんとも粋であります。そんな粋な風景が同時に得られる団子が今回ご紹介した「三福だんご」。俵の囲炉裏で炭火焼きする光景に加えて醤油や味噌が焼ける香りが、秋のひんやりとした空気に流れていくのを想像しただけで、お客さんがどんな顔をして頬張るのが目に浮かぶようです。日本人のココロをくすぐり続ける団子でこの秋をぜひ演出して下さいね。



◀五平餅のたれ(丸昌醸造場)

規格: 約330g × 15本入

②岐阜県郡上市の味噌醸造元「丸昌醸造場」が作る特製の五平餅だれ。テレビドラマの影響で大反響だった五平餅のたれを、だんごに塗って「味噌だんご」に!

山一商事株式会社 営業部
 〒506-0002 岐阜県高山市間屋町30番地88
0577-33-0111 (代表)
0577-57-8132 (特販部)

<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!

検索



編集・DTP
 企画部

