

スタイチがラーメンに飽き足らず、ついに鍋つゆまで出していました！



ツキ市通信

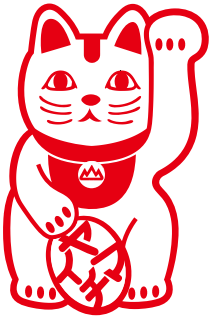
スタミナ①番がパンチの効いた鍋つゆになりました！
豚バラともやしが抜群に美味しく食べられる鍋！

10
2018



スタミナ①番が味噌味の鍋つゆになって新登場！もやしと豆苗と豚バラで、抜群に美味しいお財布にやさしい鍋が簡単に味わえます！

アツアツジューシーな肉汁を楽しむ！火傷注意の焼き小籠包！



ツキイチ通信

ジューシー過ぎる焼き小籠包登場！
飛驒旨豚入り焼き小籠包！

10
2018



飛驒旨豚の旨みたっぷりのジューシーな肉汁が溢れます！食えるときは肉汁飛散と火傷に注意！でも、そこがウマいんです！



市場を賑わすスタイチ旋風 ～全てはなめ茸から始まった～



売用にリニューアルして販売を開始しました。全ての始まりは、それまでツキイチのなめ茸を使っていた自衛隊からの「更にご飯に合うような、隊員が喜ぶようなものを作って欲しい・・・」とのオファーから。おかげさまで一昨年の小売販売スタートから、製造が追いつかない程の売れ行きで、多くのお客様からのフィードバックを得て、どうも今年になって2つの関連商品の販売となりました。その一つがツキイチ通信7月号でもご紹介した「スタイチラーメン」。中京エリアから始まり、関東、関西へも広がりを見せています。そして更に、これから秋冬の鍋市場に向けた「鍋つゆ①番」の新発売。いずれもお客様のニーズから、お客様に育てていただき生まれた商品です。売り場で真っ黄色のパッケージを見かけたらどいあえず手にとってカゴに入れる。そして、それを更に美味しく食べるための野菜や肉も売れてい…。そんな売り手も買い手も楽しめる商品に育てて行け、現在奮闘中です！黄色いパッケージの売場づくり、してみませんか！



◀ 鍋つゆ①番 ストレートタイプ 2人前300g

規格：300g×20×2合

とうとう出ました！スタイチの鍋つゆ、その名も「鍋つゆ①番」！この鍋つゆは今までの醤油ベースの味付けから一転して味噌ベースの味付け。野菜が高いこの時代に家庭の食卓で大活躍中の「もやし」や「豆苗」、「豚バラ肉」だけで簡単に抜群に美味しい鍋ができる鍋つゆです。→**青果・精肉売り場でのクロスMDも有効です！**しかも2人前という、ちょっと食べるのにはジャストサイズ。スープもストレートで、希釈する水の量をカップで量る手間もありません。えのき茸の出汁とニンニクと唐辛子がガツンときいたスープは、もやしだけでなく、冷蔵庫の中の残り野菜やキノコも投入して、豚バラ肉だけと言わず、魚の切り身や牡蠣、豆腐も入れれば、まさに「スタイチちゃんこ鍋」。シメにはラーメン、うどん、雑炊、なんでも合います！ぜひ！お試しください！

パッケージの力士も、ラーメンの時に丼だった左手を鍋用の▶レンゲに持ち替えて登場してます！

<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



ジューシー過ぎる焼き小籠包 ～飛驒旨豚の美味しさと火傷注意～

昨年から飛驒産ほうれん草、飛驒産トマト、上之保産ゆず、と飛驒や岐阜県産の原料使ったカラフルな肉饅頭を発売してきました。そのジューシーさと美味しさで、おかげさまで発売から一年が経った今もお好評で売れ続けています。今回はそのシリーズに更にとんでもないものがラインナップに加わりました。その名も「**飛驒旨豚入り焼き小籠包**」。今回は「肉饅頭」ではなく「小籠包」。味わって頂きたかったのは、飛驒旨豚の旨みを丸ごと。そのためにはその肉汁ごと、まさにスープのように味わっていただく必要があります。一見まんじゅうのように見えるため、警戒心なく普通に口に入れて食べてしまいそうですが、焼き小籠包ですので、これは危険です。大量の飛驒旨豚の旨みたっぷりのスープが溢れ出てきて火傷や肉汁の飛散でお召し物を汚してしまう恐れもあります。新たなラインナップは「ジューシー過ぎる焼き小籠包」。その美味しさはもとより、「スープがたぐさん入っているよ…、火傷に注意だよ…」ということも合わせてご承知おき下さい…。

飛驒旨豚入り焼き小籠包▶

規格：20個×15 約25g／個

小籠包という名前の通り、とにかくジューシー！調理法は「焼く」「煮る」「蒸す」。※**電子レンジや揚げるのはNGです！**いわゆる小籠包と同じ様に、少し深めのお皿やレンゲに取って、お箸で生地に穴をあけて肉汁を溢れさせながら食べて下さい。上段右から2つ目の写真のように、「鍋つゆ①番」との相性も抜群です。また、豚の脂はほうれん草との相性も良いので、肉汁でほうれん草を浸して食べるのもオススメ。ミチナルの「飛驒・美濃産おいしいほうれん草」と共に鍋に入れても◎。もちろん焼いたり蒸したりしたものとはほうれん草を合わせて、小皿の中を小さな鍋に見立てて食べるのも美味しいです。



「小籠包」と「焼き小籠包」

小籠包とは豚の挽肉に豚や鶏から出る煮こごり(ゼラチン)を混ぜ込んで小麦の生地で包んだもので、この煮こごりが蒸籠の高温で蒸され、溶けてスープとなるもので、アツアツの肉汁(スープ)を含んだジューシーな味わいがその特徴です。近年では、これを鉄板で蒸し焼きにした「焼き小籠包」が、従来の小籠包に香ばしさが加わり中華街を中心に日本では人気となっている。焼いているときのビジュアルもシズル感があり人気の秘訣の一つ。いずれもレンゲなど、溢れ出るスープの受けを用意して食します。

DANGER!!! 危険!!!



DANGER!!! 危険!!! DANGER!!! 危険!!!

肉汁火傷警報発令中!!!

上の写真の肉汁を御覧ください。飛驒旨豚の旨みがぎゅっと詰まったジューシーな肉汁ですが、その量、熱さときたらハンパありません!!!
ご提供の際は、必ず注意喚起をお願い致します！
焼き小籠包は逃げませんので、焦ることなく、箸で穴をあけレンゲの上に肉汁を少しずつ出してお召し上がりいただければ、最高の美味しさを味わえます！

DANGER!!! 危険!!! DANGER!!! 危険!!!



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)