

鍋の季節に肉饅頭。思った以上にウマいです。

ツキ**市**子通信

三色の肉饅頭が彩り豊か！
この冬の鍋の具材は肉饅頭がオススメ！

11
2018

この冬の鍋の具は
肉饅頭がアツい！

豆乳鍋に白菜とキノコと肉饅頭。豆乳のまろやかさがそれぞれの肉饅頭の味をまとめてくれます。



◀ 飛驒旨豚小籠包の常夜鍋 ～シンプルでウマイ鍋あります～



世の中には小籠包鍋というものがあります。小籠包といえば、小籠包の中自体がある意味鍋のようなもの。それを鍋に入れるというのですから、これはなかなかうまい鍋になりそうだ…と期待が膨らみます。

そんな中、今回ご紹介するのは、ヤマイチの焼き小籠包と飛驒産ほうれん草を使った「常夜鍋」。「常夜鍋」というのはその名の通り、毎夜食べても飽きない美味しい鍋の事。具材や味付けは実にシンプルで、あの北大路魯山人が中国から日本に持ち込んだと言われてい

ます。水を張った鍋に昆布を敷き、日本酒を入れた出汁に、豚肉、ほうれん草を入れるだけなのですが、日本酒を飛驒の酒、ほうれん草はもちろん飛驒産のほうれん草(ミチナルの冷凍ほうれん草が便利です)、そして豚肉の代わりに入れるのが、飛驒旨豚で作ったヤマイチの焼き小籠包です。焼き小籠包で生地が厚めになっているため、鍋に入れて煮込んでも煮崩れはありません。柚子皮を入れると爽やかな香りも味わえます。小籠包の中には飛驒旨豚の旨味がジューシーに踊っている状態ですので、取り皿の中で箸でつつくと、飛驒旨豚のスープが取り皿の中に流れ出します。ほうれん草と豚肉の相性は最高なので、美味しくないのでありません。飛驒高山地域では、オール飛驒産がうたえる最高の常夜鍋です。ココに飛驒の椎茸やブナシメジ、舞茸を入れれば、ボリュームもアップ。

毎日食べても飽きない鍋はお酒も進みます。シンプルで美味しい飛驒の食材を多くのお客様に味わっていただきたいものです。

色鮮やかな三色肉饅頭の豆乳鍋▶

発売以来、蒸したり焼いたり大好評いただいている、ヤマイチの肉饅頭シリーズですが、実は鍋材としても最高の食材であります。常夜鍋の小籠包と同じく生地が厚いので、煮崩れしにくく、取り皿の上で肉饅頭を箸でつつくと、ほうれん草、トマト、柚子それぞれの味が豆乳鍋のスープと渾然一体となって美味しくお召し上がりいただけます。白菜やキノコの出汁も相まって、二重三重のコクと味の変化が楽しめる鍋です。そしてなにより、この鮮やかな彩り。目でも舌でも楽しめる、取り皿の中で味が変化していく鍋ができるのは、まさにこの三色の肉饅頭のチカラ。この冬の鍋需要は賑やかになる予感があります。



▼必見!この冬、オススメの鍋具材!▼

飛驒産トマト入
肉饅頭  要冷凍



規格:20個×15 約25g/個

上之保産柚子入
肉饅頭  要冷凍



規格:20個×15 約25g/個

飛驒産ほうれん草入
肉饅頭  要冷凍



規格:20個×15 約25g/個

飛驒旨豚入り
焼き小籠包  要冷凍



規格:20個×15 約25g/個

飛驒・美濃産
おいしいほうれん草  要冷凍



規格:1kg×10

 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)

<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

