

大好評の低温調理牛タン、ユッケや炙りなど調理法も様々です！



ツキ市通信



牛タンユッケ、食べたことありますか？
低温調理牛タンでお店の名物メニューを！

1
2019



低温調理牛タンで作るユッケは、歯ごたえ、味ともに楽しめます。端材も利用できて美味しいプラス一品をぜひお試しください！

亥年は飛騨産ジビエを食べて、野生のチカラをチャージする。



ツキ市通信



亥年に味わう猪肉すき焼き
これが日本のジビエの食べ方！

1

2019

猟師の手早い処理のおかげで嫌な臭いがまったくない猪肉をすき焼きでいただく。
♂の雑炊は猪の脂がさいて抜群にウマイです！亥年の始めに、ぜひ味わってください。



ツキイチの低温調理シリーズがウマイ！

～生のような食感が楽しめる～

□低温調理牛タンで「牛タンユッケ」



低温調理「牛タン」でいろいろな食べ方を試している中で「これはウマイ！」とスタッフ全員が絶賛する料理の一つに「牛タンユッケ」があります。低温調理「牛タン」を刺し身や握り寿司用にカットしていく中でどうしても出てくる端材や、「タン元」に比べると少し硬い「タン中」先端部、これらの部分を細かく切って、ごま油、塩胡椒で和えて卵黄をのせると、味も見た目も抜群にウマイ「牛タンユッケ」が出来上がります。

肉の生食規制によって、牛肉のユッケが厳しい衛生基準を満たした物でしか提供できなくなって久しいですが、そうなればなるほどに食べたくなってくるものです。ツキイチの低温調理「牛タン」は製造ロットごとに細菌検査を行っており、安全な衛生基準をしっかりとクリアしていることを確認した上で販売していますので安心です。それぞれの店舗様のアレンジで、「牛タンユッケ」をぜひ名物にしていきたいものです。

□牛タン握りは炙ることでウマさが倍増！

先月のツキイチ通信でもご提案させていただいた「牛タン握り」。試食をしていく中で思ったのは「これを炙ったらもっとウマくなるんじゃないか？」ということ。肉は焼くことで表面の細胞が壊れ、そこから出てきた肉汁に含まれる糖とアミノ酸が反応して焼き色が付きます。これをメイラード反応といいます。この反応が起きることで焼く前にはなかった褐色色素分子が生成され、旨味、風味、こうばしさがグンとアップするのです。

実際に牛タンの握りをバーナーで炙ってみると、表面が焼けて牛タンの香ばしさが広がり、一気に食欲をそそります。香ばしさには美味しさを倍増させるチカラがあるのです。そんな香りに誘われて食べてみると、牛タン焼き肉を食べたような香りや舌触りが口の中に広がり、噛んでいくと生のような食感を楽しめます。炙ることで牛タン自体の味も濃厚になっています。これはウマイですよ。お客様の前でバーナーで炙るパフォーマンスをすれば、お客様の目も釘付けになることでしょう。コチラも店舗様のアレンジで十分に「名物」になる可能性がありますね。



へ炙った握りと普通の握りを一貫ずつセットで提供することで味わいの違いを楽しめます。

低温調理牛タン タン中・タン元セット

食感の違いを楽しめるようにタン中 1/2、タン元 1/2 をセットにした規格です。柔らかくいタン元は寿司ネタや厚切りの炙りに…、タン中は、スライスして刺し身や、厚めに切って仙台風の牛タン焼きにと幅広くお使いいただけます。和食から洋食まで、新たな価値を生む食材としてご利用下さい。(セット販売のみでバラ売りには対応しておりません。)

規格:不定貫×10セット入
タン元1/2カット(200g前後)
タン中1/2カット(200g前後)

□低温調理ならではの新たな食感「牛レバー」

今年の夏にリリースした低温調理「牛レバー」。発売以来大好評いただき、お客様から多くのご注文をいただいております。低温調理をしているので完全な生の食感とまでは行きませんが、レバ刺し特有のねっとりした食感に加え、低温調理でしか味わえない歯がサクッと入る食感と、生で食べるよりも濃厚な味わいがお楽しみいただけるのが特徴です。こちらも低温調理「牛タン」と同じ製造ロットごとに細菌検査を行っており、安全な衛生基準をすべてクリアした上で販売をしておりますので、安心してお召し上がりいただけます。



使い切り便利な
100g前後パック
へ低温調理レバ刺し！ウマイです！

低温調理牛レバー

レバ刺しのレバーは多くは「牛のレバーの刺身」のことを指します。レバーは牛の肝臓に当たる部分で牛の内臓のなかでもイチバン大きい部位。重量は5～7kg。栄養としてはタンパク質やビタミンA・B1・B2、鉄分が豊富で栄養価がダントツに高いお肉なのです。この牛レバーは低温調理で良質のタンパク質の変性なく、安心して食べられます。

規格:不定貫
(約100g前後)×30入

亥年を美味しく味わう飛驒ジビエ

～飛驒産ジビエはこう食べる！～

□飛驒産野生イノシシは安全だ！

2018年して9月に世間を騒がせた岐阜県の野生イノシシの豚コレラ感染。感染した肉を食べても問題ないことは報道により承知いただいているところですが、野生イノシシから飼育豚への感染を食い止めるべく、猟師及び解体処理施設に対して保健所が自粛規制を通知していたため、岐阜県産ジビエ肉の流通は自粛傾向にありましたが、もともと飛驒・郡上エリアは自粛規制区域から大きく外れているため、保健所によって自粛要請は解除されております。弊社が取引している施設「飛驒狩人工房」も「ぎふジビエ衛生ガイドライン」に則って衛生管理が徹底されているため、まったく問題なく安心してご利用いただけますので、ぜひ多くのお客様に、この滋味深い飛驒産ジビエを存分にご堪能いただきたいところであります。

□フランス人もびっくり、これぞ日本のジビエ料理！

日本を代表する料理の一つ「すき焼き」。欧米人にとって生卵に浸けて食べる行為は大きな壁にはなりますが、この「すき焼き」を猪肉でやることで、「和食」+「ジビエ」という大コラボが生まれます。まさに付加価値の相乗効果。ほとんど臭みを感じさせない手当の良い飛驒産猪肉は、「すき焼き」にすることで猪の脂身の美味しさを余すことなく味わうことができます。これは外国人だけでなく、私達日本人にも魅力的なメニュー。ぜひこの「飛驒産猪肉のすき焼き」を多くの人に味わっていただきたいものです。

□猪串、鹿串を美味しく食べるには串カツが最強説！

以前、社内でこの猪串、鹿串のプレゼンをやったとき、猪肉の脂が煙になって火災警報器がなってしまうというコトがありました…。また鹿肉は焼きすぎるとパサパサになってしまっ、本当の美味しさを味わうには焼台から目を離せなかったり…と、ジビエの洗礼を受けたところですが、「ならば串カツにしてみよう！」と早速やってみたところ、これが半端なくウマイのです。衣の中で適度に蒸された状態の猪肉、鹿肉はドリップを逃がすことなく、柔らかくて滋味使い味わいです。もちろん焼台で上手に焼いた串焼きは美味しいですが、今回はあえて、串カツ最強説を唱えます。猪鹿つくね串のカツも美味しいですよ！

□新商品！ジューシーな猪鹿ソーセージ！

飛驒狩人工房の猪鹿ソーセージが新たに飛驒産ジビエラインナップに加わりました！とてもジューシーで、まさにジビエの香りを満喫できる一品です。調理も簡単でワインやビールのおつまみにも最高！長さは約13cm程とホットドッグにも最適です。下味がついているので何もつけずに十分味わえますが、粒マスタードをつけるのがオススメです！

串とスライスでお手軽ジビエ 飛驒産ジビエ肉ラインナップ				
新商品！	リニューアル！			
				
				
猪鹿ソーセージ 規格:約40g×5本/袋 20袋/CS (冷凍)	猪鹿つくね串 規格:約45g×5本/袋 20袋/CS (冷凍)	鹿串 規格:約30g×5本/袋 20袋/CS (冷凍)	猪串 規格:約30g×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)

※つくね串のリニューアルについて

今まで猪肉・鹿肉と2種類の「つくね串」を販売しておりましたが、見た目での区別がつかない点など、現場での使い勝手を考え、2種を統合して「猪鹿つくね串」1種で展開していくこととなりました。猪鹿つくねにする事で、よりジビエの濃厚な味わいを楽しんでいただくことができます。今後は「つくね」は「猪鹿つくね串」となりますことをご了承ください。



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

検索

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！



編集・DTP

企画部

