桜と飛騨牛しぐれ煮は相性抜群！

ツキイチ通信

春を待つ飛騨牛しぐれ煮
花香る飛騨牛しぐれ巻

3
2019

桜の葉で巻いた飛騨牛しぐれ巻で春を待つひと皿を楽しむ。

Yamaichi Corpration

①飛騨牛しぐれ煮を桜の葉で巻物に。桜の香りが楽しめます。

②飛騨牛しぐれ煮の桜寿し。少量で飛騨牛と春の香りを楽しめます。

③飛騨牛しぐれ煮のだし巻き玉子。日本酒によく合います。

相性抜群の桜と飛騨牛
～春の香りを添える料理～

日本人、とりわけ飛騨高山のような冬の寒さが厳しい中間産地に暮らす人々においては、「春」という言葉の響きや、そこから連想される景色には特別なモノがあります。
雪深い飛騨高山の3月は「もう少しで春が来る」という期待感が人々の心の中で踊り始める時。そんな時に春の気配を感じたり、小さな春を見つけたりすることは、うまく新しい季節を迎える大切な準備のようなもの。今年はまさに、そのまま新しい時代の幕開けに繋がる大切な季節でもあります。そんな時、より立体感のある春のイメージを後押ししてくれるのが香りです。
春の香りの代表格といえば桜。桜の香りは日本人にとって特別な香りでありますが、日本を訪れる外国人観光客にとっても、日本を感じる香りであるようです。一方で飛騨高山で外国人観光客に人気がある食材はダントツで「飛騨牛」。この飛騨牛に桜の香りを合わせたら、日本人にとっても外国人にとっても、新しい時代の幕開けを予感させる料理になるのではないでしょうか？
今回は塩漬けの桜葉と飛騨牛のしぐれ煮で作る「桜寿し」を作りました。塩漬けの桜と葉を目で楽しみ、口の中に広がる飛騨牛の旨味を舌で楽しみ、そしてふわっと広がる桜の香りを鼻で楽しむ。料理の先味、中味、後味を一口で楽しめる一品のご提案です。新しい時代の到来を待ちながら、春の香りと飛騨牛の旨味に包まれて一献傾けたいものです。

飛騨牛しぐれ煮

要冷凍

飛騨牛しぐれ煮
（90g／500g）

規格：90g×30入

規格：500g×20入

おかげさまで、ヤマイチでは定番となった「飛騨牛しぐれ煮」。値の張る食材ではありますが、寿司や小鉢など少量でも飛騨牛の深い味わいを堪能できると、発売以来長くご好評いただいております。お寿司に、小鉢に、宴会の〆の茶漬けに、また卵焼きやサンドイッチの具材にもオススメです。口の中に飛騨牛の旨味とコクが広がる自慢の「飛騨牛しぐれ煮」を、ぜひご堪能ください。

④宴会のシメの飛騨牛茶漬け。

⑤サンドイッチの具材にも

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　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