春はもうすぐそこに…

月刊ツキイチ通信

平成30年 3月号

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（特販課）

小さなあぶらえ（エゴマ）、ふき味噌、ひたし豆のおむすびで春を待ちます。
あぶらえのおむすびは、炭火で炙って香ばしく、心身ともに春を迎える味覚の準備をしてくれます。

2018 里山の食を考える。
～里山の付加価値～

全国的に雪の多い冬でしたが、この厚い積雪の下ではもうしっかりと春が動いています。とりわけこの一面真っ白な雪に閉ざされた飛騨地域においては、春を待つ人の心も大きく動き出します。不思議なことに、この感覚は地元のものだけでなく観光客にも共通するようで、春を感じる出来事があると、とたんに心が踊ります。
そんな春の予感は料理の中にも現れてきます。長い冬の間に私達の食を支えてきてくれた郷土料理に少しずつ色がついてきます。
まだ、雪の下にあるフキノトウを願って食べるのは、前の年に採ったフキノトウで作った蕗味噌。また前の年の秋に収穫されたえごま（あぶらえ）を摺って作ったタレを塗って香ばしく焼いたおにぎりは格別の美味しさ。
外国人観光客に人気の里山散策。特に高山東山遊歩道はかなり人気のコースです。そんな春を探しに行く散策の時に「こんな弁当があったら良いな」というのをイメージして作ったのが左の写真のおにぎり弁当です。最近の外国人観光客のトレンドは「カスタマイズする旅行」。今までのツアーパックの旅では味わうことのできなかった、一歩踏み込んだ飛騨高山を楽しみたい人が増えてきています。
そんな時に、こんな弁当やメニューがあったら…。それこそが、飛騨高山が持つ屈指の里山の付加価値です。ぜひ、一度お試しください。

◀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らく。

規格：340g×12本入
保存温度帯：直射日光を避けて常温保存

◀国産ふきのとう味噌

以前あった商品を大きめの粒を入れた甘さ控えめにリニューアル。粗目のフキノトウが手作り感を高めます。素朴な味は料理にも、おにぎりにも最適。

規格：500g×20本入
保存温度帯：直射日光を避けて常温保存

■えごまペーストに醤油とマヨネーズ、オリーブオイルを入れて作った特製ディップで野菜を楽しむ。人参のオレンジ色ににディップの黒がまるでオランジェットのよう。

ヤマイチスタッフレビュー

特販部：平野

えごまペーストと聞くと、調理法が限定されてしまうような感覚を受けますが、実際は万能です。右のようにドレッシングやディップソースにしてもよし、アイスクリームにかけるもよし、結構幅広く使えます。この他の食材にはない独特の香りと味を色々な料理に試してみる面白さがありますね。

■ 山一商事株式会社のホームページ
http://www.yama-1.com
山一商事株式会社　検索

山一商事株式会社の Facebook ページ
要チェックです！ Like

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！季節に合わせた提案がご覧いただけます。ぜひご利用下さい！