



令和元年は、日本一の飛騨産素材を使う！



ツキ市チ通信



どう使う？日本一の飛騨産素材！
飛騨ほうれん草のペーストとパウダー

5
2019



to the future, on the road

食と農を未来へつなぐ
ミチナル株式会社

新しい時代「令和」の始まりに、飛騨高山が誇る日本一の原料、
「飛騨ほうれん草」を皆さんはどう使いますか？



日本一の飛騨ほうれん草で作る中華



ツキ市通信



日本一を味わう！飛騨麻婆豆腐！
飛騨ほうれん草と飛騨山椒で作るピリ辛緑麻婆

5
2019



豆板醤と芝麻醤、柚子胡椒と飛騨山椒でコクありピリ辛のやみつき麻婆豆腐。
生産量日本一の飛騨ほうれん草の新しい味わい方です！



料理人のココロをくすぐる日本一の飛騨産素材。 アナタならどう使いますか？

高山市のほうれん草が生産量・出荷量共に地方自治体単位では日本一であることは意外と知られていません。冷涼な気候条件と豊かな土壌が年に4〜5作のほうれん草栽培を可能にしている、その多くは中部圏を始め関西市場に出荷されています。平地であれば冬が旬のほうれん草ですが、飛騨高山地方では春から晩秋にかけて、とりわけ春と晩秋のものは、その寒暖差の激しい気候からとても甘く上質なほうれん草となります。この飛騨ほうれん草の味をそのままに、保存性、利便性を高めるように一次加工だけを施したミチナルのほうれん草、アナタならどう使いますか？

抹茶粉のような香りと味 飛騨産ほうれん草パウダー 「飛騨抹茶」

あざやかな緑色に発色し、香りも抹茶粉と遜色がありません。色持ちは抹茶粉よりも良く、その上「ノンカフェイン」ですから、子供や妊婦さんにも安心です。クッキーやケーキ等の製菓、パンやパスタ、うどんなどの主食品など粉物との相性は抜群で、彩りや風味を楽しめます。また、抹茶と混ぜて点てる「ほうれん草抹茶」も楽しめます。食事のメに飛騨産のほうれん草パウダーで作る「ほうれん草抹茶」を提供するのも、面白いかもしれませんね。



殺菌済みでそのまま使える ルテイン豊富で濃厚な 「飛騨産ほうれん草ペースト」

ルテインが豊富な飛騨産ほうれん草を濃厚でなめらかなペーストにしました。カレーやパスタソースのベース、手打ちパスタやパンなどにもアレンジ自在。パウダーとの大きな違いは濃厚なほうれん草の香りとコクのある甘い味わいがついてくるといいます。一見使いにくいようですが、実はとても使い勝手の良いペーストです。殺菌済みでそのまま使えるので、グリーンスムージーなども簡単に作れます。料理人の腕になる日本一の食材をぜひお試しください！



超簡単！ほうれん草バターライス

温かいごはんに10〜15%の量のほうれん草ペーストと、バター、塩コショウ、ニンニクを混ぜただけの超簡単メニューです。混ぜるだけでなく、鉄板焼のシメにこれが目の前で炒められてできてたら間違いなく感動します。ぜひ！



飛騨産ほうれん草パウダー「飛騨抹茶」

【ほうれん草バター】
バターに3%のパウダーとナッツや出汁を練り込みました。ワインや日本酒によく合います。

【ほうれん草のサラダラップ】
トルティーヤ風の生地は3%のパウダーを練り込みました。クレープなどにも◎。



飛騨産ほうれん草ペースト

【ほうれん草葛豆腐】
ほうれん草ペーストを使ってほうれん草の濃厚な旨味と昆布だしをきかせたヴィーガンメニュー。

【飛騨産ほうれん草のリングイネ】
ほうれん草ペーストと粉チーズ、生クリームなどで作った旨味が広がる濃厚ほうれん草ソースです。

【ほうれん草ポタージュ】
ほうれん草ペーストと生クリームでつくる色鮮やかで濃厚なポタージュスープ。アレンジ多彩！



3%のほうれん草パウダーを入れて練り上げた皮で、飛騨産ほうれん草と豚肉を包んだジューシーな翡翠餃子です。

鶏ガラスープにほうれん草ペーストを入れて作る色鮮やかなラーメンスープ。白湯で作るのも良いですね。

ほうれん草ペーストと豚ひき肉、豆板醤、芝麻醤、柚子胡椒、飛騨山椒、飛騨産豆腐でつくる「飛騨麻婆豆腐」。

このペーストは炒めてもあざやかな色を保ちます。炒飯も卵との彩りを楽しめる逸品に！



①飛騨産ほうれん草ペースト(ミチナル)



殺菌済みでそのまま使える、濃厚でとてもなめらかな飛騨産ほうれん草のペースト。特殊製法で、ほうれん草の美味しさがそのまま味わえる使い勝手の良いペーストです。

規格：1kg×10入



②飛騨産ほうれん草パウダー「飛騨抹茶」(ミチナル)



抹茶粉の代わりに十分なり得る、色鮮やかで色持ちの良いほうれん草パウダー。抹茶粉と合わせて抹茶を点てても美味しく味わえます。料理の可能性を広げるパウダーです。

規格：100g×20入×2

③飛騨・美濃産おいしいほうれん草(ミチナル)



この冷凍ほうれん草は、加工用ではなく生鮮出荷用のほうれん草を使って作られています。普段食べているほうれん草と同じ味わいが、手軽に楽しめます。

規格：1kg×10入



飛騨ほうれん草と中華

世の中にはいろいろな日本一がありますが、生産量、出荷量共に地方自治体単位で日本一という「飛騨ほうれん草」は、私達にとっては誇るべき食材であり、産業です。このほうれん草を全面に出した飛騨の中華料理があっても良いんじゃないか！とずっと考えていました。ほうれん草は脂溶性ビタミンであるビタミンA(ベータカロテン)を多く含んでいるので、油を多く使う中華料理はこれらの栄養分を吸収しやすくなります。中華料理の人気メニューの一つでもある「青菜炒め」に代表されるように、味、栄養価、彩りにおいても、ほうれん草と中華料理は抜群の相性。そんなことを前提として、まずは中華料理の王道メニュー、餃子、ラーメン、麻婆豆腐、炒飯を作ってみました。すべて緑色です！(笑)。飛騨にはほうれん草の他に中華料理に使える食材が豊富です。豆腐、飛騨旨豚、飛騨山椒、飛騨地鶏…。メインどころの食材は揃っていますから、あとは中華料理のレシピに組み込んでいくだけです。肝心の味は…全てウマイです！ほうれん草ペーストによってほうれん草の濃厚な味わいがしっかり残り、粉物はパウダーによって色鮮やかになります。特筆すべきは、やはり表紙を飾る「飛騨麻婆豆腐」。飛騨産のほうれん草に、飛騨旨豚、飛騨産豆腐、そして飛騨山椒を使った、まさに飛騨の味わいがたぎる詰まった逸品。これが名物になる日を楽しんでいます！中華のシェフの皆様、ぜひよろしくお願い致します！



祝 新天皇陛下御即位



新しい時代「令和」に、美食楽生の実現を誓う

いよいよ新しい時代「令和元年」がスタートいたします。改元を祝うというのは、ご存知の通り日本の歴史を遡っても稀有な例ではありますが、大きな節目をこの素晴らしい元号と共に迎えられるのはとてもありがたいことです。またニュースでも取り上げられたように、菅官房長官が公開した「令和」の書は、飛騨出身の方が書かれたものです。飛騨で生きる私達としては、この時代の変わる瞬間がご自身に感じられ、とても身の引き締まる思いであります。弊社は、大正、昭和、平成、そして新たに「令和」と4つの時代を食と共に歩むこととなります。元号の出典元である「梅花の歌」のように、日本の四季折々の文化と自然を、これからの世代にも引き継ぎ、明日への希望となるような、美食楽生の実現を、この新しい時代の幕開けに誓います。皆様、令和元年も、引き続きご愛顧くださいますよう、よろしくお願い申し上げます。



代表取締役社長 山下喜一郎



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

