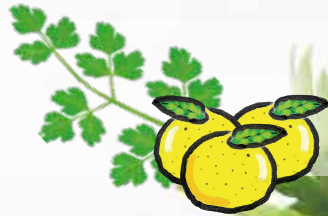


市通信



パクチー盛り盛り
エスニック柚子肉饅頭



シリーズ史上最強のレシピ!



Thailand

フレッシュなパクチーを食べたときの爽やかな柑橘系のような後味と、かみのほ柚子入り肉饅頭の味や香りが、スイートチリソースによって口の中で渾然一体となって、気分はエスニック。





パクチーとチリソース

かみのは柚子入
肉饅頭



パクチー

チリソースに包まれた
パクチーと柚子が抜群の相性!



夏の
ビブ
に
あ
る
ー!

～ツキイチ肉饅頭史上最高のレシピ～

▶3～4年前に火がついてから、依然人気上昇中のパクチー。エスニックの食材として名高いですが、中国では「香菜(シャンツァイ)」と呼ばれ中華料理でも使われますし、種を粉末にしたものはカレーのスパイス(コリアンダー)としても使われています。そんなパクチーをこよよく愛する人は「パクチスト」呼ばれます。パクチー自体の持つデトックス作用(キレート作用)や抗酸化作用など、アンチエイジング効果を期待して、パクチストは女性に多い傾向があります。▶個人的な話ですが、ここ数年私の家の畑でパクチーを栽培しています。嫌いな人からはカメムシのニオイのような...と敬遠されますが、実際に栽培していると、収穫したては柑橘系のようなフレッシュな香りで、カメムシとは遠く離れた爽やかさが残ります。▶弊社で柑橘系といえば「かみのは柚子入り肉饅頭」。柚子の爽やかな香りが売りの商品ですが、先日弊社の新たな営業スタッフから「パクチーとスイートチリソースで合わせたらどうか?」との提案がありました。パクチーと肉饅頭に共通する柑橘系の香りはそれぞれをより爽やかな味わいしてくれまじ、そこにスイートチリが加わることで、雰囲気は一気にエキゾチック。口の中はタイに口内トリップ状態。こういう「旅する食」というのも面白いものですね。かくして、このレシピはツキイチの肉饅頭シリーズ史上最高のレシピとなりました。この夏のエスニックラインナップにぜひ加えてください!

～レンゲと肉饅頭で旅する世界の料理～

ジューシーな肉汁と、飛騨産ほうれん草・飛騨産トマト・岐阜県産柚子・飛騨旨豚と彩りや味わいの違いをそれぞれに楽しめることがウリの、ツキイチの肉饅頭シリーズ。それぞれをレンゲの上でアレンジしてみると、なかなかおもしろいことになりました。

題して、レンゲと肉饅頭で旅する世界の料理「肉饅頭トリップ」

「柚子+パクチー=タイ料理(エスニック)」

「ほうれん草+麻婆ソース=中華」

「トマト+チーズ+バジル+オリーブ=イタリアン」

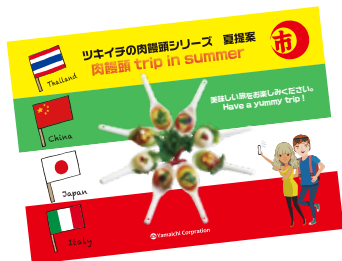
「飛騨旨豚+梅肉+大葉=和食」

この夏、生ビールとツキイチ肉饅頭シリーズとレンゲで、多くのお客様にこの「肉饅頭トリップ」を味わっていただきたいものです。



ツキイチの肉饅頭シリーズ▶

肉汁あふれるジューシーな肉饅頭。それぞれ違った味わいと彩りが楽しめるヒット商品です!



「肉饅頭トリップ」パンフレット配布中!
ぜひ営業マンまでお問い合わせください。

かみのは柚子入
肉饅頭



規格:20個×15 約25g/個

飛騨産トマト入
肉饅頭



規格:20個×15 約25g/個

飛騨産ほうれん草入
肉饅頭



規格:20個×15 約25g/個

飛騨旨豚入
焼き小籠包



規格:20個×15 約25g/個

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



暑い夏には爽やかなレモンサワーがいいね

ツキ市通信

レサワで始まり、レサワで終わる酒場事情
飛騨の間伐材で燻った枝豆がある夏



飛騨の森薫る

▲Feel Hida Nature▲
燻製シリーズ

カットレモンもりもりのサワーに合う
老いも若きも集う、ネオ系居酒屋メニュー提案！



次世代・居酒屋メニューのキモは レモンとの相性



乾杯からレモンサワーやハイボール、なんていう飲み会のシーンが多く見られるようになりました。「とりあえず生!」とは、もういかないようです。それどころか、初めから終わりまでレモンサワーを楽しむ「レサワ女子」なんて言葉も流行り、アルコールを提供する飲食店にとってレモン系アルコールの存在感は強まるばかり。巷ではカットレモンをもりもり使い、レモン増し増しのサワーや酎ハイがお客様のハートを射とめているようです。その清涼感ある見た目とさっぱりとした味わいは、これからの暑い季節と特に相性がいい。インスタ映えにもなりますし、楽しい酒場の演出ともなります。そんなレモン系アルコールを楽しむお客様へ、食に関してもしっかり応えていきたいところですね。



夏のキレッキレのサワーやハイボールに人気のメニューが、薫りを楽しめる料理やジューシーな肉系料理のようです。ビールには枝豆だった定番から、まずは目先を変えて燻製枝豆にしたいところ。ヤマイチの燻製枝豆はしっかり燻し、味の染み込んだ枝豆を冷凍しているので、調理場で取り出し解凍すれば直ぐに提供できます。スキレットやココットを使ってオリジナルな演出もしやすいので、ここが腕の見せどころ。

燻製枝豆とともにオススメなのが、低温調理の牛タン。この生食用牛タンとレモンが抜群の相性で、そのまま焙りやユッケでも楽しめる事もこの低温調理タンのいいところ。女性や若者からも支持を獲得できるメニューで飛驒の夏が盛り上がること間違いなしですぞ。



▲常温で解凍、そのまま使える冷凍の燻製枝豆



飛驒の間伐材を使うワケ

飛驒は面積の80%以上が山林と森林資源に恵まれた地域です。スギ・ヒノキ・マツの間伐材とその活用は、その山林を健康に維持していくために重要とされています。一般的には針葉樹は油分(ヤニ)が多いことから、燻製には向かないといわれていますが、ヤマイチでは桜チップとブレンドすることで薫り・味共に楽しめる燻製としました。



飛驒の森薫る燻製枝豆



飛驒の間伐材を使用してつくりました。濃厚な味わいにお酒がどんどん進みます。

規格: 500g × 20入

低温調理生食用牛タンセット



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。(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(500g前後) × 10セット入
タン元1/2カット
タン中1/2カット

冷凍カットレモン



●冷凍カットレモン500g

規格: 500g × 20入



●冷凍カットレモン
スライス500g

規格: 500g × 20入



●冷凍カットレモン
ハーフスライス500g

規格: 500g × 20入



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

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

