

山には山のおでんがあります。

ツキイチ通信

おでんの具材が山のものだっていいじゃないか！
「山のおでん」ははじめました。

7
2019

山のおでん (やま田楽)

野の幸、山の幸だけで「おでん」が成立するのか？と思いきや、想像以上に成立することがわかります。鶏や猪や鹿、キノコからも出汁がでて、それが染み込んだ「こも豆腐」や「落結び」は絶品です！私達はコレを「山のおでん」(やま田楽)と呼ぶことにします。

山のおでん (やま田楽)



意外とウマイ
おでん人参

鶏つくね串

山の出汁沁み入る大根

蒟蒻

舞茸・椎茸・木耳

おでんだし巻き

すべてが沁み込んだ
「こも豆腐」

▲猪スジ串
開発中...

▲鹿スジ串
開発中...

●猪鹿つくね串

鶏もも肉

●かみのほ柚子入り
肉饅頭

●飛騨産ほうれん草入
肉饅頭

●ぜんまい信田巻

●ふき結び

●細竹

●なめこ巾着 (下に隠れてます...)

王道おでん玉子

●猪鹿つくね串

規格:45g×5本×20袋



ほんのり山の滋味が出汁に移り、つくね自体の弾力も楽しめます。

●猪鹿ソーセージ

規格:40g×5本×20袋



写真には入っていませんが、こちらもプリプリでオススメ!

●かみのほ柚子入り
肉饅頭

規格:25g×20個×15袋



柚子の香りが「山のおでん」にはよく合います! 柚子胡椒も相性◎!

●飛騨産ほうれん草入
肉饅頭

規格:25g×20個×15袋



鮮やかな緑の彩りが山を彷彿とさせます! 胡麻油の香りも◎!

●冷凍こも豆腐

規格:180g×2本×30袋



おでんには絶対にこの豆腐です。無数に空いた穴に味が沁み込みます。

●ぜんまい信田巻

規格:40g×20本×10袋



地味な外観ですが、コレがびっくり、味が沁みて旨い!

●なめこ巾着

規格:10g×50個×10袋



熱々で出汁が染み込んで、ヌルッとした感覚がクセになる!

●ふき結び

規格:40入×12本



フキは出汁が染み込むと化けます! 日本酒が欲しくなる味!

●細竹水煮

規格:1.4kg(約85本)×12袋



食感が際立つ細竹。山の出汁で程よく味が沁みて絶品に!

「おでん」と聞くと、私達日本人は「冬」を連想しますが、日本の出汁文化が全世界に発信されている今日では、コンビニエンスストアをはじめ、季節を問わず年中楽しめるお店も増えてきています。暑い夏であっても、冷房などでカラダを冷やす環境が多い中では、このおでんの温かさはありがたいものです。そんな、私達に馴染みの深い「おでん」ですが、その主役級の具材の殆どは魚介を使った練り物。この主役級の具材たちを、山のものに変えたら、滋味深い山のおでんが出来るのではなからうか?...。そんな切り口でこの蒸し暑い6月に、山のおでんの試作に踏み切りました。結果...驚愕の美味しさです!

今号では、そんな驚愕の美味しさの「山のおでん」五ヶ条をご紹介します。

●山のおでん 五ヶ条

- ・基本の鰹・昆布出汁に加え、鶏肉、ジビエ、キノコ3種以上から出汁をとるべし。(キノコは3種類以上で本領発揮!)
- ・大根・にんじん・蒟蒻は重要な野菜アイテム。(根菜が旨い! 牛蒡もオススメ!)
- ・玉子が美味しくないわけがない。(おでん出汁巻き・おでん玉子)
- ・山の出汁が染み込んだ山菜は格別
- ・すべての旨味を「こも豆腐」に吸わせろ。

この秋、「山のおでん」がアツくなります!

おでん豆知識

「おでん」とは昔の女房言葉で、正式には「田楽」といいます。出現は室町時代と言われています。味噌田楽、焼き田楽、煮込み田楽などがあり、江戸時代以降は「おでん」は「煮込み田楽」を、「田楽」は「焼き田楽」「味噌田楽」を指すようになりました。



ポロっと
まぐろにうせー!



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



大好評の低温調理牛タン、串カツ、グリルに調理法も様々です！

ツキ市通信

牛タンカツ
低温調理済み素材だからできる“焼く”、“揚げる”

7
2019

グリルもいいよ！

生肉の触感にサクサク衣で新感覚牛タン
生粒こしょうなど付け合わせでさらに活きる



低温調理牛タンを活かす焼きと揚げ

昨年12月より発売し、握りずしや刺身、ユッケなどの料理にご利用いただいている「低温調理牛タン」。低温調理技術により、安全な細菌基準をクリアしつつ、生食に近い食感や肉の味わいで、ご好評いただいております。

このように刺身などそのままお楽しみいただく料理はもちろんのこと、実は低温調理された素材だからこそ「焼き」や「揚げ」調理もおすすめ！厚切りの牛タンに衣を着せ「カリッ」となる程度に揚げれば、生の牛タンの味と食感を残しつつ、香ばしい衣をまとった“新食感”の牛タンカツに。また、牛タンの表面に焼き色がつくようグリルをすれば、牛タンの程よい脂身が溶け出して旨い！

従来の牛タン料理では表現できなかった新しい食感や味わいが、この低温調理牛タンの真価なのかもしれません。



ヤマイチの低温調理シリーズ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、安心して召し上がいただけます。そのまま食べていただくことを想定してご提供しているのですが、最後の一手間で味わいと共に安心も増すとも言えるかもしれませんね。



●スキレットでグリル 肉感アップ



●山芋と牛タンの串揚げ



高付加価値を演出するつけ合わせ

「サクサク」「もぐもぐ」、口に入れたらお肉との対話時間の長い低温調理の牛タンだからこそ、付け合わせとの化学反応にはこだわりたいところ。レモンに、山葵、レホールと相性の良い食材が多々あります。

その中で、お勧めしたいのが「生タイプの粒胡椒」。果肉が残っており、「プチッ」と一度噛めば華やかな香りと鋭い辛みが牛タンと混ざり合い変化を楽しめます。光沢のある見た目で、一粒お料理に添えるだけでメニューのグレードアップも間違いなしですぞ。



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

粒こしょう生タイプ



料理を格上げする新感覚スパイス。華やかな香りと鋭い辛みが様々な料理へのアクセントとしてご使用いただけます。

規格：50g×6入

おろし生レホール



ホースラディッシュ、生西洋わさび。特有の香りと辛みがあります。

規格：80g×10入

 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

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

