

鍋の底までさらえる美味しさ、メのスタイチカレー

ツキイ市通信

きのこと根菜カレーでシメる鍋つゆ①番
メのスタイチカレー

8
2019



発売から1年が経とうとしている「鍋つゆ1番」。

今年新たに「火鍋」提案をしたところ、「夏野菜やキノコなど、季節の素材を楽しみながら鍋を楽しめる」と好評でした。「夏野菜」「キノコ」といえば、その後に続く言葉は、やはり「カレー」ですね。そうです、この鍋はメのカレーを味わうためにあるのかもしれませんが！スタイチの辛さが極上のメカレーを生み出します！ぜひお試しください！

火鍋スタイル！

▲秋の素材がモリモリ入った具沢山の「鍋つゆ①番」を火鍋スタイルで！コレ、ウマイです！

カレー粉投入！

からの～

めカレー！

アナタはどっち派？

ごはん投入！
チーズと生クリーム
でまろやか
カレーリゾットでシメる！

うどん投入！
最強カレーうどんでシメる！

「火鍋」というと「中国版しゃぶしゃぶ」と呼ばれることもありますが、一説によると、北京の火鍋の一つである「シュワンヤンロウ」が京都に伝来して日本のしゃぶしゃぶの原型になったとか…。

今回のご提案は、既にキノコや根菜などを煮込んだ鍋でしゃぶしゃぶをして、その肉で具を包んで食べるという、まさに火鍋スタイル。

ここでスポットライトを浴びるべきは、鍋の中で煮込まれた具材たちです。3種類以上のキノコ、根菜、鶏肉…。この出汁と旨味あふれる具材をしゃぶしゃぶだけで終わらせるのはもったいないさ過ぎます！

というわけで、シメの提案として、「カレー粉投入でめカレー」。しゃぶしゃぶをしている間にじっくり煮込まれた具材とカレー粉が出会うことによって、出汁がきいた旨みたっぷりのカレーができます。

あなたは、ごはん派？うどん派？どちらでしょうか？

味噌ベースのスタミナ鍋！

鍋つゆ①番

300g×20×2合

ジャストサイズの2人前。
ちよつと鍋を食べたい時にちょうどよいサイズです！。豚バラを中心に、根菜やキノコ、豆腐、牡蠣などを入れて、スタミナたっぷりの鍋も楽しめますが、やはりトレンドは火鍋スタイル！しゃぶしゃぶで始まりカレーでシメてください！



◀キノコは最低3種類以上、種類が多いほどにキノコ出汁の相乗効果が楽しめます。ココがシメのカレーの味に大きく影響してきます！



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



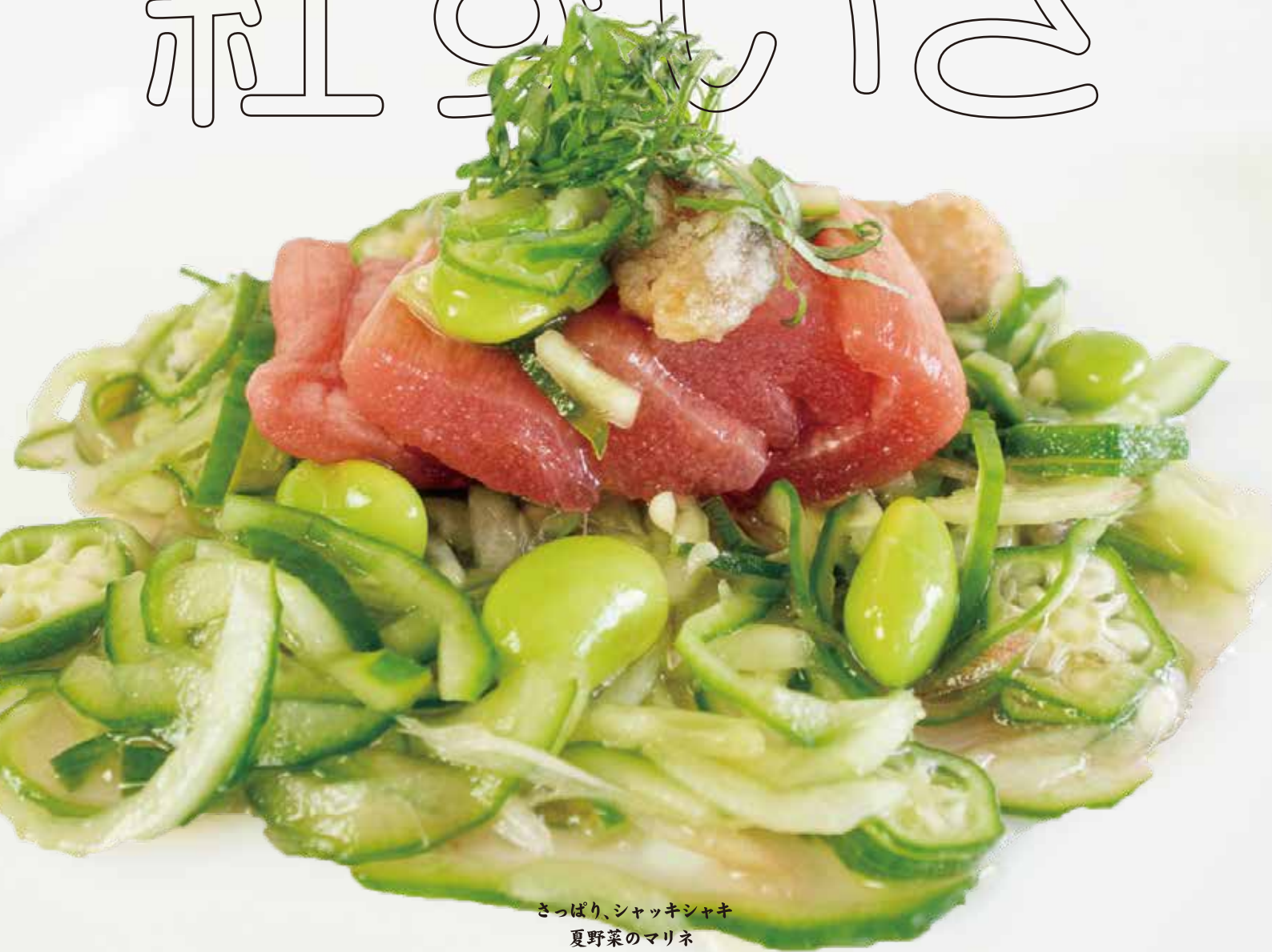
里山の暮らしが生んだ紅色フード

ツキ市チ通信

里山の食を考える
ずいきが教えてくれる季節の食べ方

8
2019

紅ずいき



さっぱり、シャッキシャキ
夏野菜のマリネ



やっぱり 里山の食を考える

「やっぱり、魅力のある食材だなあ」と封を開け、調理を進めるとシミジミそう感じてしまうこの紅ずいき。ツキイチスタッフとして、もっと皆様に試して欲しいと願う食材の一つであります。

そもそも、「ずいき」とは里芋の葉柄の部分で、コレを乾燥させて保存食としたものです。乾燥させる前のピンとして新鮮なうちに酢漬けにすると、綺麗な

紅色になります。つまり、里山の暮らしの知恵が生み出した色合いなのです。特にツキイチでは国産ずいきを使用することによって、甘酢のさっぱりとした酸味とシャキシャキと歯が入るような食感を大事に残しており、その点が喜ばれているところです。

精進料理に欠かせない素材でもあります。ベジタリアンをはじめ「フード・ダイバーシティ（食の多様性対応）」から飛騨牛などコッテリとした料理の箸休めとしてなど、もっとカジュアルに活躍のシーンがあるべき食材なのではないでしょうか？



季節の里山食材に合わせる

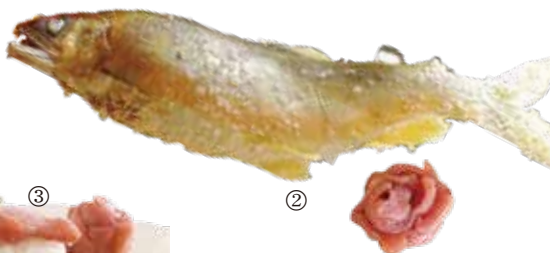
このずいきが纏う自然の紅色、夏・秋の旬素材との相性の良さも目を見張るものがあります。

みょうが・おくら・枝豆・大葉・胡瓜を、刻んだ紅ずいきと甘酢で和えるだけで、夏を満喫できる一品となります。「ずいきは古血を洗う」などとも言われるように、この季節に疲れた体が求める料理なのかもしれません。兎に角、食べる手が止まらなくなりますよ。

他に試してみたいのが、鮎の背ごしのチップ。マリネに加えると、衣が甘酢を染み込み旨味と香ばしさが倍増！これが旨くないわけがありません。



①



②



③

- ① みじん切りにした紅ずいきを盛りつけた冷奴
- ② 鮎の塩焼に花形のずいき
- ③ 寿司ネタ（一見鮭のよう）



甘酢を加えるのがポイント

シャカシャカ混ぜれば



紅色薫るずいき春雨

もどした春雨に、紅ずいきを含め刻んだ野菜など食材を加える。この時に、ずいきが漬かっていた紅色の甘酢を加えるのがポイント！透明の春雨が、ほんのり紅色をおび鮮やかになります。

国産 紅ずいき



新潟産や栃木産のやつがしら（里芋の茎）を使った冷凍の紅ずいき。お料理の彩りに添え物やマリネ、ご飯に混ぜてちらし寿司としてもご利用いただけます。

規格：1kg(固形量700g) × 10入

鮎の背ごし揚げ



国産の鮎を使用し、背ごしを揚げました。マリネやサラダ、混ぜご飯などのトッピングにお使いください。サクサクの触感や鮎の風味が加わります。

規格：150g × 20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

