

ツキ市通信

時短・味付け・アレンジ オールOK!
「調理済み」ころ芋煮っ転がしの使い方

11
2019

素朴としの
ころ芋煮っ転がし

ころ芋のポテサラ・肉じゃが・コロッケ

ころ芋とは飛騨の方言でいう「じゃがいもの赤ちゃん」。元々は、不揃いのお芋を美味しく食べるための知恵が詰まった料理という謂れは飛騨人なら知っておきたい基礎知識ですね。飛騨の郷土料理として、朴葉味噌やなつめ煮などありますが、ご家庭でも、飲食店でも、老若男女 日常的に親しまれている料理は他にないかもしれません。

そんな飛騨人に愛され食されているころ芋煮っ転がしは、日本人、外国人問わず旅行者の方々にももっと楽しんでいただけるはずの郷土食ではないでしょうか。ヤマイチの旅行者アンケートでも、「もっともっと飛騨の郷土料理が食べたい!」という声が大変多く見受けられます。

ころ芋の煮っ転がしは、小さな芋の皮をゴシゴシ洗い、油をお芋に馴染ませ、味付けをし、煮炊く とても手間のかかる料理です。ヤマイチの「ころ芋の煮っ転がし」は、味付け工程まで調理済みなので、当然この手間が省けます。開封し、タレごところ芋をもう一度フライパンで火にかけ、トロトロに煮詰める。コロコロと照りの増したタレを絡めると、これが舌の肥えた飛騨人をも唸らす「ころ芋」へ決めの一手間。

火加減次第で、それぞれのお店の味を表現できるのがヤマイチころ芋の特長! また、そこに牛肉や野菜と一緒に煮込めば「飛騨のころ芋肉じゃが」へアレンジも手間いらず。この飲食業界でも「働き方」「安全性」「丁寧なごと」「SNS映え」など問われる昨今、それぞれの店舗様にとって本当に



均等に「しっかり」、「さっぱり」
味が染み入っているから
時短でアレンジがしやすい!



 **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

