

スタイチシリーズに担々肉味噌が新たにラインナップ

ツキイチ通信

スタイチ担々肉味噌はこう使う！
絶品スタイチ担々麺

10
2019

まるで本格台湾ラーメンスープのよう！と大好評のスタイチラーメンスープを、お湯150cc、温めた豆乳150ccで希釈し、スタイチ担々肉味噌をのせると、スタイチ担々麺が出来上がります。さらに練胡麻や芝麻醬を加えるとラーメン屋さんも驚く極上の本格担々麺に！旨味とコクがたっぷりの担々肉味噌は、ご飯や豆腐、鍋やインスタントラーメンにちょっと入れるだけでワンランク上の味が楽しめます。ぜひチャレンジを！





新発売！かけるだけで旨い！ スタイチ担々肉味噌

スタミナ1番のパンチと辛さに加えて、旨さもしっかりと残る深い味わいの肉味噌が
できないか？お客様からのそんなご要望にお
応えするべくできたのがこのスタイチ担々肉味
噌。開発の段階で念頭に置いたのが、ゴロゴロの具材感と食感で
す。試行錯誤の結果（沢山の市販の肉味噌を食べました…）粗挽
きの豚肉とレンコンの食感、ニンニク、唐辛子、甜麺醤、そして練
り胡麻の何層にもなる深い味わいの、最高峰の肉味噌が完成し
ました。まさに、スタイチ史上最高にパンチの効いた「メシとも」
は、もう「ただかけるだけで旨い」レベル。ご飯はもちろんのこと、
冷奴やインスタントラーメン、そして鍋も、かけるだけでワンラン
ク上の味わいになります。ご家族などで鍋を囲むとき、自分の取
皿にチョイがけするだけで、ピリ辛鍋に。
いちばんシンプルに、何も考えずに、ただかけるだけで美味しい
スタイチ担々肉味噌！これはぜひ多くの方に味わっていただきた
いものです。

【担々肉味噌丼】▶

簡単に食事を済ませたい時、もうちょっと食べた
い時に、ご飯にのせるだけの丼もオススメ！

◀【台湾風冷奴】

よく水を切った絹ごし豆腐を食べやすい大きさに
切って、スタイチ担々肉味噌をかけるだけで、台湾
料理店レベルの台湾風冷奴ができます！
ビールにもベストマッチ！



担々肉味噌だからこそ、 スタイチラーメンとの複合技！

本格的な台湾ラーメンにも並ぶ味と好
評のスタイチラーメンスープですが、こ
のスタイチラーメンにニラを入れて担々
肉味噌をトッピングするだけで、台湾ラ
ーメンが完成形になります。
そして、更に！最近また存在感を大きくし
ている担々麺も、スタイチラーメンと担々
肉味噌の複合技で、本格的な味にでき
てしまいます！これこそが「担々肉味噌」たる所以です！
スタイチラーメンを豆乳150cc、お湯150ccで希釈し、練胡麻（芝
麻醬）を加えて、スタイチ担々肉味噌をトッピングするだけ。ボイル
したチンゲン菜をのせれば、本格中華料理店クラスの極上担
々麺が出来上がります！まさにスタイチラーメン史上最強のレン
ピ！担々麺好きには堪らないラーメンレシピです！

▲【台湾ラーメン】



◀【スタイチ担々麺】

スタイチラーメンのスープを、豆乳とお湯で希釈して、肉味噌をトッピング！
練胡麻や芝麻醬、茹でたチンゲン菜を入れたらお店レベルの極上担々麺に！

新発売！



規格：120g×30入
高温多湿を避け常温保存
賞味期限：製造から300日



新発売！幅広く使える 宿儺かぼちゃ肉饅頭

飛騨の秋の味わいといえば「宿儺（すくな）かぼ
ちゃ」。高山市丹生川地区内で栽培されているへ
チマ型のかぼちゃで甘みが強くホクホクとした食
感が特徴です。似た形のかぼちゃもありますが、宿
儺かぼちゃは種子や品質管理が徹底されており、その味わいと品
質で近年では飛騨の代表的なブランド野菜となっています。そん
な宿儺かぼちゃが遂に、ツキイチの肉饅頭シリーズに登場しまし
た。餡には宿儺かぼちゃ独特の甘みを生かすために生姜を入れ
、これまでの肉饅頭シリーズとは一味違う上品な味わいに仕上げ
ています。宿儺かぼちゃの甘みが生きた優しい味付けですので、
一品料理だけでなく弁当や給食に、また和洋中幅広いジャンル
にお使いいただけます。中でも和食との相性は抜群で、椀物や鍋
にもお使いいただけます。彩り鮮やかなオレンジ色の生地は、和
食の真骨頂でもある「見立て」の料理として、満月やハロウィンな
ど、季節感を出してお使いいただくこともできます。
また、ツキイチの肉饅頭シリーズも「宿儺かぼちゃ肉饅頭」の新
発売により、これで5種となります。緑（ほうれん草）、赤（トマト）、
黄色（柚子）、白（飛騨旨豚）、オレンジ（宿儺かぼちゃ）と、一皿で5
つの彩り、味が楽しめるメニューにもなりますので、ぜひ手軽に
お使いいただきたいと思います。

◀中は宿儺かぼちゃ特有の
黄色が前面にでた餡。
甘みと生姜のバランスが絶妙。



▲焼いても、蒸しても、鍋の具材
にしても美味しい！特に和食との
相性はシリーズ史上No.1です！

肉饅頭シリーズ5種揃い踏み！

宿儺かぼちゃ肉饅頭の追加でツキイチ肉饅頭
シリーズも5種類となりました。5種類各1個で一
皿…というメニュー提供は量的にもちょうどよ
い数。見た目や味の違いを楽しみつつ、お酒が
進むメニューはきっと喜ばれることでしょう！

宿儺かぼちゃ肉饅頭

▶ハロウィン用の
海苔をのせれば
ジャック・オランタンにも！

規格：25g×20粒×15袋
-18℃以下で冷凍保存
賞味期限：製造から1年



イチオシ！



スタミナ1番

スタイチラーメン

【1食入】規格：1食入×20箱×2合
【2食入】規格：2食入×10袋×2合
高温多湿を避け常温保存
賞味期限：共に製造から60日

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



秋の食卓を彩る、満月のような肉饅頭

ツキ **おち** 通信

肉饅頭シリーズ、遂に宿儺かぼちゃ登場！

宿儺かぼちゃ肉饅頭

10
2019



大好評の肉饅頭シリーズに、遂に宿儺かぼちゃ肉饅頭が登場しました！

宿儺かぼちゃの甘みと生姜が絶妙のバランスで、和食の椀種としても十分にお使いいただけます。

今回は、サツマイモ、レンコン、きのこ、秋鱈ささげと共に蒸して、秋の満月を見立てた飛騨山椒で香りをつけた白味噌仕立てに。

これまでの肉饅頭とは毛艶の違う上品な味わいは、料理の可能性を広げてくれることでしょう。