

里山の祝い料理



ヤマイチ

SATOYAMA cuisine for special day.





里山祝い皿、一人前。

素朴だけど上質。

里山の祝い料理

里山の祝い料理は、素朴ながら手間暇がたくさんかった保存食の文化からなっています。

祝いごとの際にはこれら伝統的な保存食に季節の食材を共に盛り込んで、その土地の食文化ごとめでたく味わう。そんな里山の祝いごとを支える料理です。

素朴さが装うハレの日の盛り付け

祝い料理というと、豪華で華やかな料理が連想されますが、限られた食材をいつもとは違った盛り付けで華やかさを表現するのが里山の食文化の真骨頂でもあります。

素朴な味わいの食事が、ハレの日に綺麗に盛り付けられ、うっすらと金箔を纏うと、見違えるような輝きを放つ。

これこそが、ハレの日にふさわしい等身大の祝い料理です。

そんな素朴な里山料理の間に旬の食材や豪華な食材を散りばめれば、それぞれの場に適した祝い料理が出来上がります。

正月のおせちから始まって、ほぼ毎日、誰かにとつてのハレの日があります。その慶ばしい席の皿に、ぜひ里山の祝い料理を豪華に盛り付けて頂きたいものです。



里山祝い膳、一人前。

和食のテイストを残しつつ、一枚の和皿に盛り込んだスタイルは、少しモダンな祝い皿。
小皿の形を楽しみながら、膳に並べるスタイルは囲炉裏や古民家に合う伝統をなぞった祝い膳。
盛り付けの遊びや金箔を散らすことで華やかさを演出すれば、里山の食材だけで祝い料理が完成します。ここに旬の食材が入ればより華やかになりますね。

ハレの日の里山料理

SATOYAMA cuisine for special day.



SATOYAMA PLATE



SATOYAMA PLATE with wild game (fre:gibier)

白いプレートに、フレンチの前菜のように盛り付けるスタイルは、料理人にとってはより自由度が広がります。白いキャンバスに絵を描くように盛りつけると、和服からドレスに変わったかのような、違った表情を見せるから不思議です。
里山で獲れたジビエを盛り付ければ、それこそ、その時期にしか味わえない贅沢なハレの日のローカルプレートの完成です。



飛騨地方の伝統食
日本の中山間地に伝わる
保存性の高い食文化に
共通することは
その見た目とは裏腹に
味わいはとても深い。
日常の食だからこそ
ハレの日には着飾って
盛り付けたいものです。



国産紅ずいき
規格：1kg ケース入数：10
紅ずいきの甘酢漬け



棗（なつめ）甘露煮
規格：4号缶 ケース入数：24



なつめを甘露煮にした飛騨の郷土料理



結びふき水煮
規格：900g ケース入数：12
フキを干瓢で結びました。
煮物に。



野沢菜煮たくもじ
規格：1kg ケース入数：15
「くもじ」とは漬物のこと。
漬物を塩抜きして煮た飛騨の郷土料理。



地味だけど滋味
だからこそ
祝い事にはそっと
盛りたい。

山菜、木の実、野菜
川魚、豆



虹ます甘露煮

規格：30尾 ケース入数：12

骨まで食べられる里山の保存食です。



常温



鍵わらび水煮

規格：450g ケース入数：24

あしらい、椀物などに。



常温



ひたし豆

規格：150g ケース入数：30

鞍掛豆を出汁に浸しました。
豆の甘みと食感が楽しめます。



冷凍



飛騨の煮豆

規格：1kg ケース入数：12

少し硬めで甘辛い、田舎風の煮豆です。



冷蔵

里山の豆腐を魅せる

こも豆腐は、菰で巻いた豆腐を蒸して保存性を高めると共に、味がしみ込みやすくなる。

味噌漬豆腐はまさに保存食。

チーズのような風味が豆腐を珍味に変えてくれる。



こも豆腐

規格：2本 ケース入数：30



煮物に、鍋物に。



みそ漬豆腐

規格：270g ケース入数：20



前菜、八寸に。

ぎせい焼きは、古くからある豆腐を卵焼きに見立てた精進料理。

えごま豆腐は里山風のごま豆腐。なめらかな食感と優しい味が日本料理の原点です。

たかが豆腐、されど豆腐。

里山の食の真骨頂がここに 있습니다。



ぎせい焼

規格：240g ケース入数：20



精進料理の一種です。前菜に。



えごま豆腐

規格：800g ケース入数：16



精進料理の一種です。前菜に。



年の瀬の儀式

大晦日の年越し蕎麦を食べる日
本人は57パーセント。
一年の終わりに細く切れやすい
蕎麦を食べることで「厄を断ち
切る」意味があるそうです。
そんな儀式的な年越し蕎麦にシ
ンプルでありながら特別な要素
を加える事で、一年を振り返る
というのも良いかもしれません。



飛騨牛しぐれ煮
規格：500g ケース入数：20



板前が驚くほどの出来ばえ。
蕎麦にも良く合います。



年始を祝う里山のおせち

豪華なお重で出されるおせちも良いですが、旅館や料亭などでは一人用の個食盛が主になります。たくさん盛らずにシンプルに、年始を祝う前菜として、華やかさも盛り込んだひと皿は良い一年の始まりを予感させます。



柿寿（細・太）

規格：細4本 ケース入数：15

太2本 ケース入数：20

祝い事に。



姫竹水煮

規格：280g ケース入数：24

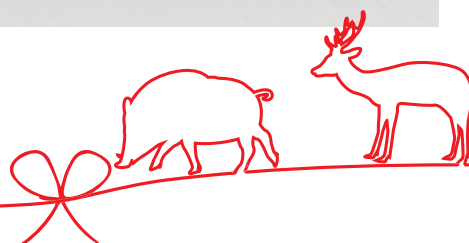
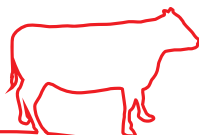
根曲がり竹の水煮です。

煮物に、あしらいに。



里山の肉料理

野山を走り回る鹿やイノシシなどのジビエや、郷土が育てたご当地牛。祝いの席には感謝を込めて盛り込みたいものです。



飛騨牛 ジャーキー
規格：25g ケース入数：20



サシの入った飛騨牛のもも肉を
ジャーキーにしました。
口の中でジューシーな脂の旨味が
広がります。



鹿肉フライッシュケーキ
規格：1kg ケース入数：10



猟師フランク
規格：10本 ケース入数：10



郡上産の鹿肉を、豚肉と合わせて
食べやすく加工しました。



ころいも煮っ転がし
規格：1kg ケース入数：13



飛騨地方の郷土料理、
ころいもの煮っころがしが
簡単な調理で出来上がります。
素朴ながら、照りが祝い事によく合います。

王道、
郷土料理の安心感を味わう。



ヤマイチ

里山の食材、提案は私たちにおまかせ下さい！

 **山一商事株式会社**

〒506-0002 岐阜県高山市問屋町 30 番地 88

TEL 0577-33-0111

FAX 0577-33-0113

<http://www.yama-1.com>

祝



寿



山一商事株式会社