初春を彩るひと足早い山菜料理

ツキイチ通信

昆布のチカラで旨味アップ！
「たらの芽昆布だし仕込み」はこう使う！

11
2019

おなじみの「たらの芽昆布だし仕込み」を、鯛と細竹と一緒に更に昆布〆にしました。
加工段階でたらの芽特有の苦味はだいぶ抑えられているので、こうすることでたらの芽の鼻に抜ける香りと昆布の旨味が相まって、主張しつつも鯛の味を邪魔しない、旨みたっぷりの一品が出来上がります。酒のアテに、握りに、本格的な春の到来を願うにはうってつけの料理です。
昆布のチカラを使うことで、たらの芽の可能性は大きく広がることでしょう。

Yamaichi Corpration

令和の春を先取りする「たらの芽昆布だし仕込み」

雪深い飛騨高山では春が待ち遠しいものです。
そんな時、お皿の上に春を先取りしたメニューが並ぶと、新しい春のイメージが湧いてきます。
「たらの芽昆布だし仕込み」はその名の通り、たらの芽を昆布だしで水煮にした商品。口の中に広がる昆布だしの味わいは上品そのもの。たらの芽特有のほろ苦さが抑えられ天ぷらやおひたし、握り、巻きずしにしても食べやすくなっています。
今回は、表紙にあるように鯛の柵とともに更に昆布締めにしてみました。これを握りにすると、令和の新春を彩る一品が出来上がります。
また、今回は写真に上げていませんが、オリーブオイルとガーリックでさっと炒めるのもオススメです。和食だけでなく洋食のお皿でも春を先取りしていただけます。

□「たらの芽塩昆布和え」

↑↑↑

塩昆布と胡麻油で和えただけの即席一品メニュー。この和え物はとても万能で、そのまま巻き芯にすれば「たらの芽の海苔巻」に。コレがまたウマいんです。シメの一品やテイクアウト用の巻きずしとしても喜ばれることでしょう。ぜひお試しいただきたいメニューです。

↓↓↓

□「たらの芽海苔巻」

ツキイチ「たらの芽昆布だし仕込み」

規格：1kg（固形量700g）×15　常温

□「山菜握り寿司」

↑↑↑

昆布締めにした、たらの芽と細竹、それにマグロに見立てた紅ずいきで、ベジタリアンも美味しく味わえる山菜握り寿司に。外国人観光客にも楽しんでいただけるメニューです。

左上の「たらの芽塩昆布和え」を細かく刻んで、ご飯と混ぜるだけで「たらの芽ごはん」に。お握りにしても美味しいです。混ぜるだけなので宿の連泊のお客様向けのシメのごはんにも最適です。紅ずいきをのせれば、見た目・味ともにアクセントになりますよ。

↓↓↓

□たらの芽ごはん

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