

春の薫りを添える料理

ツキイチ通信

春の薫りを手軽に添える
実は万能！「国産ふきのとう味噌」

12
2019



飛騨に春の訪れを告げるフキノトウ。地中のエネルギーがたくさん詰まったフキノトウの苦味や香りを存分に味わえる「ふきのとう味噌」を、素焼きした焼き鳥に塗ってバーナーで炙ると、春を感じる焼き鳥になりました。
炙った味噌の香ばしさと口の中に広がる春の薫りに、日本の食文化の豊かさを感じる一品です。

付焼き



①ふき味噌焼き鳥



②ふき味噌チキン



⑤ふき味噌おにぎり



③ふき味噌あげ



④ふき味噌田楽

本日のオススメ!

春薫る、万能「ふきのとう味噌」

春の黒板メニューに!

①～⑤は、ただ付けて焼くだけの簡単調理。たったそれだけの事で、シンプルな料理に春の薫りが味わえる極上の料理に!

⑥はポテサラダに和えるだけ。周りにサッとボイルして刻んだフキノトウを散らせば、ほろ苦さを楽しめるポテサラに!

⑦はじゃがバターに添えるだけ。いずれも仕事帰りにちよっと立ち寄って一杯飲んでいくにはちょうど良いメニューです。

黒板メニューにもってこいの季節の簡単料理を是非お店でお試ください!

飛騨地方でいちばん初めに見つける春は、雪解けの割れ目から顔を覗かせるフキノトウ。天ぷらにしたいところをぐっとこらえて「ふきのとう味噌」にして、春の薫りを家族で分かち合います。地中のエネルギーを沢山蓄えたフキノトウや山菜の独特な苦味は、植物性アルカロイドによるもので、冬の間に貯め込んだ余分な脂肪や老廃物を出すデトックス作用があります。その他、ビタミンC、カリウム、リン、鉄、食物繊維等の成分も豊富で、利尿作用や健胃効果もあるとされています。そんな栄養価の高いフキノトウを、日本を代表する発酵食品の1つである味噌と合わせるという、先人の知恵の結晶が「ふきのとう味噌」であると言えます。

味噌になっているから調理法も幅広く、食材につけて焼いたり、和えたりするだけで、手軽に春の薫りや滋味を味わえるのも大きな魅力。使ってみると実は万能な春の味噌なんです!今回は手軽さの代表格である「焼き鳥」を始め、付け焼き、和える、添えるといった調理提案をさせていただきます。

貝出汁との相性抜群!



「フキノトウにはアサリやハマグリの出汁が合う!」というのを、ある食肉加工会社の社長に言われて、早速パスタソースにしてみました。コレが抜群にウマイ!

それならばと、「ふきのとう味噌」とアサリで濃厚クリームソースのパスタにチャレンジしてみました。アサリ出汁と味噌クリームの濃厚な味わいの余韻を爽やかにするためにオレンジピールを散らすと、春の風を感じるような味わいに。プロの料理人の方々なら、もっと美味しくなるのでしょうか。パスタにリゾットに、ぜひお試しください!

和える

⑥ふき味噌ポテサラ



添える

⑦ふき味噌じゃがバター



ソース



⑧ふき味噌とアサリのクリームパスタ

1月～4月季節限定商材!

ツキイチ「国産ふきのとう味噌」

規格:500g×20

常温

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

