

今年は天候に左右されない ふきのとう水煮

ツキ市子通信

早いもの勝ち！ふきのとう水煮
今使わないで、いつ使う？

2020

2

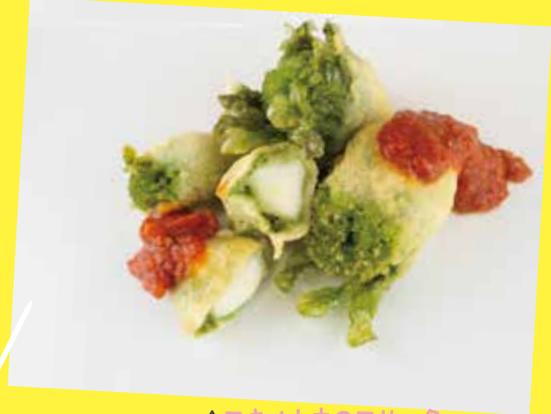


旅行者が求める春の味覚 ふきのとうレシピ



▲フキノトウの天ぷら

今回は浸透率の早い「クリスマス島の塩」をつかいました。次回、ヤマイチの展示会でもプレゼンテーションあるのでお楽しみに。



▲フキノトウのフリッター

チーズと一緒に揚げトマトソースをそえてました。

旅行者ニーズに合う この春のフキノトウ料理



◀花が開いていないつぼみのものを丁寧に選別し、水煮にした使いやすい商品です。



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。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。

と、色々と体に良さそうなフキノトウですが「季節のものを食べたい」「もっと野菜を食べたい」「もっと郷土料理を食べたい」と願う飛騨地域を訪れた旅行者にとって、この苦みはその風土に触られる格別な体験とも言えるかもしれません。定番の「てんぷら」「ふき味噌」「まぜご飯」などの料理から、今回は「フリッター」や「リゾット」といった洋風料理にも挑戦してみました。これが美味しい！和洋問わず、この時期の里山の味をお皿の上で表現できるツキイチの「フキノトウ水煮」をぜひお試し下さい。

▲フキノトウの混ぜご飯とリゾット

あさりの旨味とオレンジの皮の香りがフキノトウと相性がいい。

English!

弊社が実施している「外国人アンケート」によると、多くの外国人旅行者から「珍しいものを食べたい」「季節・地のものを食べたい」という声が聞かれました。一方で、「それがどういう食べ物か知らないで食べてビックリで不満」という声も僅かながらあるのも事実。そこで、英語で「フキノトウ」を簡単に説明してみました。POPなどにもお使いくださいね。

▼フキノトウは春に山や野に芽をだす山菜です。

Fukinoto is a wild plant that pops up in the spring in the mountains and fields.

▼日本人にとってフキノトウは春の訪れを感じさせてくれます。

Japanese people feel that spring is surely coming around with the arrival of fukinoto.

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

