菜の花と湯葉の春薫るうどん

ツキ市チ通信

菜の花の湯葉入り　おひたし
春を載せるお惣菜

3
2020

国産菜の花・国産大豆のお惣菜

Yamaichi Corporation

国産の菜の花と国産大豆の湯葉

“おひたし”だから、簡単にアレンジできる

▲菜の花と湯葉のうどん、
鶏肉とベストマッチ。

雪が降ろうが、降るまいが日が経てば春は当然やってくる。雪が少なかった今年だからこそ、メリハリ良く季節の食材を摂って、季節の変化に心も体も順応させていきたいところ。そこで、菜の花はβカロテン豊富で、骨や皮膚の健康維持や免疫力を高め、この時期の食材としておススメ！ 苦みがあるが茹でると甘味が出るので、おひたしで美味しく食べたい料理の一つではないでしょうか。

この「菜の花と湯葉のおひたし」は、ちょこっと開いた黄色い花に、ひらりと混じる白い湯葉が入っているのが特長で、ほんのり生姜風味の上品なお惣菜です。菜の花の食感と程よい苦みが心地良く味わえるように、大切に調理されております。小鉢にのせ、そのまま料理の添えるだけで春を演出する一品になりますよ。

しかしこの菜の花、小鉢に添えるだけではもったいない！ うどんにのせれば時折、湯葉が顔出す粋な春のうどんへ。サーモンと一緒に巻き寿司にすれば、色合い鮮やかなお寿司として、春を目だけでなく舌で楽しめるエンターテイメントにもなりますよ。

菜の花と湯葉のおひたし

国産菜の花と国産大豆を使った湯葉の彩りお惣菜です。

体験型 手巻き寿司 おすすめ

只今、京都や金沢など古都中心に人気の「自分で巻く」巻き寿司のお店。定番の刺身などの寿司ネタはもちろん、おひたしや煮物、漬物、野菜など小鉢に入ったお惣菜からお好みの巻き寿司をつくるスタイル。SNS映えだけでなく、ベジタリアンなど食の多様性にも対応できる優れたメニューです。

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