ツキイチ通信

初夏の鮎を料理に添える 「鮎背ごし揚げ」で簡単に初夏の一皿を! 2020



「鮎背ごし揚げ」を油でサッと揚げなおしたサクサクの食感と、キュウリの香りを鮎の香りに見立てた一皿。 揚げたてでも、冷やしても美味しくお召し上がりいただけるメニューです。ガラスの器も涼しげです。



↑鮎背ごしの南蛮漬け

のせるだけで、初夏を感じる 「鮎の背ごし揚げ」

←お酢との相性抜群!→

酢の物との相性がとても良いこの商品。南蛮漬け やマリネにすれば、爽やかな小鉢が出来上がりま す。キリッと冷えた日本酒や白ワインにピッタリ!





ツキイチ「鮎背ごし揚げ」

規格:150g×20

冷凍

↑初夏の揚げ出し豆腐

上品な昆布だしの銀あんをかけた、揚げ出し 豆腐に「鮎背ごし揚げ」をトッピング。冷やして も美味しく味わえます。薬味のキュウリが鮎の 香りのようでもあり、香りでも初夏 を感じられる一品です。



←おつまみ鮎

さっと揚げ直した「鮎背ごし 揚げ」に塩を振って、七味や 黒七味を添えると、簡単な



おつまみに。



↑鮎と夏野菜のバターライス

↑鮎背ごし蕎麦



↑鮎背ごしそうめん



↑鮎背ごし冷やし中華

国産の鮎を背ごしにしてカリッと揚げました。小 鉢やサラダ、冷奴などにトッピングするだけで、 あっという間に初夏を感じる料理になります。トッ ピングする際はオーブンで焼いたり、高温の油に サッと通すと、ザクザクとしたクリスピーな食感が 料理のアクセントになります。蕎麦やそうめん、冷 やし中華のトッピングにも、この食感が威力を発 揮します。初夏の料理の〆に、そば猪口ほどの 蕎麦やそうめんがでてくると、「あ、気が利いてい るな」と思います。鮎の背ごし揚げをトッピングし て、ツルツル、ザクザクと味わえるちょっとした麺 類はきっと喜ばれることでしょう。ポイントは薬味 のキュウリ。このキュウリの香りが、料理の中の 鮎を更にリアルに感じさせてくれます。

← 冷やし中華を、マリネ液をベースにした爽や かな洋風にアレンジ。「鮎背ごし揚げ」の食感 とキュウリの香り、更に彩り豊かな具材が目で も楽しませてくれます。女性にも喜ばれそうで すね。

> 鉄板焼コースの〆に、5ミリ角に切った彩り野 菜と「鮎背ごし揚げ」で作るバターライスはい かがでしょうか?鉄板の上で芸術的に食材を 踊らせるシェフの技術が、更に味わい深い料 理にしてくれるはずです。

🕰 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

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!



検索 📉

