

なぜかほっとする「おやき」とビジュアルのカ

ツキ **お** 子通信

郷土料理の情緒と安心感を美味しく伝える
国産小麦で復刻！「ミニおやき(野沢菜)」

4
2020

炭火で焼いた「おやき」は皮がパリッとして、焦げ目が香ばしくて、日本人であればなんとも言えない安心感を覚えます。多くのお客様からのご要望をいただき、この度、小麦を国産に変えて復刻！
国産小麦と国産野沢菜で作ったミニサイズの野沢菜おやきを食べて沢山の方に、ほっとしていただきたいものです。

郷土料理とビジュアルが作る安心感を演出する

復刻版「ミニおやき(野沢菜)」

「おやき」は、飛騨高山のお隣、長野県の北信や安曇野地方発祥の郷土料理。寒冷の気候や急峻な地形で米の栽培に適さないエリアで、小麦や蕎麦粉を使い、具に野菜や山菜を入れた、いわば米の代用食として各家庭に受け継がれてきた、中山間地ならではの食文化と言えます。囲炉裏の炭火で家族揃って作り焼いては食べる光景は、まさに日本の原風景であり、家族団欒の象徴でもあります。こういった背景が私達になんとも言えない安心感や郷愁を与えてくれます。時代の移り変わりにより、私達が失ってしまったものが与えてくれる安心感は、新型コロナウイルスに怯えるこんな時代だからこそ、必要なのではないのでしょうか?大きな影響を受けている飲食施設や宿泊施設で、今作り出すことの出来る安心感は、感染予防策の徹底はもちろんのこと、こういった料理のビジュアルからも得られます。この度、多くのお客様からの要望により、復刻を遂げたツキイチの「ミニおやき(野沢菜)」は、国産小麦、国産野沢菜を主原料にした。原料、味共に、安心して食べていただける商材です。国産小麦が香る野沢菜おやきの味わいを、ぜひ、多くの方々にお届けしたいものです。



炭火焼

↑炭火焼きミニおやき

炭火のビジュアルとともに、焼き目も食感も抜群に美味しいです。囲炉裏がある施設にはオススメ!

焼



スキレットで焼いても美味しくお召し上がりいただけます!

揚



素揚げして、漬物と共に食べれば最高のお酒のアテになります!

蒸



蒸して食べると、少し柔らかい食感に。年配の方におすすめです。

囲炉裏がある旅館の

ウェイティングフードに!

旅館でのチェックイン時に、囲炉裏から焼き立ての「ミニおやき」を取り出し、お茶と一緒に「ようこそお越しくださいました。まずはこちらをお召し上がりいただいて、一休みしてください」と言ってお出されたら、一気に心を持っていかれます。もちろん、料理の箸休めや、町家風のカフェなどでもメニューとして活躍してくれることでしょう。こういった、非日常を「ちょっと気の利いたカタチ」で演出されると、感動するとともに「このお店を選んで良かった...」という安心感にもつながりますね。



復刻版「ミニおやき(野沢菜)」冷凍



国産小麦
国産野沢菜
使用

規格:約20-22g×24
※500g前後



※斜めに切っています

直径約4.5cm 高さ約1.2cm

1個あたり
約20-22g

国産小麦、国産野沢菜使用の復刻版ミニおやき。約20-22gの一口サイズの少しピリ辛な野沢菜の「ミニおやき」は、焼き、揚げ、蒸しそれぞれの調理に対応します! 解凍するだけでも食べられるので、解凍して焼き目をつけるだけでもOK!



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

