安全に美味しく見せる弁当スタイル

ツキ布チ通信

重箱を開けるのが楽しくなる！
地酒を楽しむ飛騨の里山重

6
2020

宿での食事の在り方も、これからの時代は部屋食にシフトしていくと思われます。部屋で重箱を開けた時の感動をイメージしながら、飛騨高山の味を詰め込みました。ゆっくりと部屋食を楽しむフルコース弁当という一つの旅の形です。

Yamaichi Corporation

新しい飲食のスタイルを楽しくする、弁当のしつらえ

年明けから半年、気がつけば私達の飲食スタイルは大きく変わりはじめました。大人数でワイワイと飲食を楽しんでいた日々はもう一昔前のこと。ソーシャルディスタンスの確保など環境の大きな変化に対応しながら、美味しく食べて楽しく生きる「美食楽生」の実現に向けて、私達の「食」は日々進化していくのです。そんな進化の過程で出てきたのが「テイクアウト」や「弁当」の需要です。今まさに「弁当」の在り方が大きく進化していく時です。今までの弁当に足りなかった部分を補い、更には弁当でなければ味わえない何かが再発見、もしくは付加された新しい「弁当のしつらえ」へ。
そんな中、観光地「飛騨高山」に居を構える私達が考えた「今後求められていく弁当のしつらえ」は、「旅先でどんな弁当が食べたいか?」というお客様の想いと「弁当箱をあけた瞬間に笑顔になっていただきたい」という作り手の想いがしっかり繋がる事でした。そもそも弁当とは、食事と同時に想いをリレーするものです。今回はお客様をイメージしながら、弁当箱から彩り、味に至るまで、その土地の風土、なにより作り手の想いを感じられる「弁当のしつらえ」を考えて作ってみました。昼の弁当と宿や個室で提供される夜の弁当の設定で、弊社商材を使ってのご提案です。
各店舗様の「弁当のしつらえ」をイメージしながらご検討ください!

【飛騨の里山弁当】

※赤色の料理には下記弊社製品が使われています。

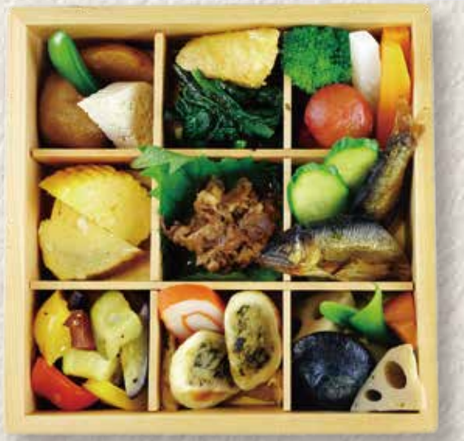
弁当に最適なツキイチ商材!

※赤色の料理に使用しています!

●飛騨牛しぐれ煮 飛騨牛をじっくり炊いたしぐれ煮。少量でも高級感が出ます!	規格:500g×20	冷凍
●ころ芋煮っころがし 飛騨では欠かせない郷土料理。味もサイズも弁当には最適!	規格:1kg×10	冷凍
●飛騨牛コロッケ(35g) 冷めても美味しい飛騨牛コロッケ。35gは弁当にピッタリの大きさ!	規格:100(35g)×3合	冷凍
●鮎甘露煮 頭から食べられる鮎甘露煮。弁当には最適のサイズです!	規格:900g(50尾)×12	常温
●こも豆腐(味付け) 豆腐を菰で巻いて茹でた保存性の高い飛騨の豆腐。味がしみてます!	規格:180g×2×20	冷蔵
●ケイちゃん 飛騨の郷土料理「ケイちゃん」味噌ベースの味付けです!	規格:120g×5pc×20	冷凍
●飛騨産ほうれん草入肉饅頭 肉汁たっぷりの肉饅頭。彩りも良いので弁当にも最適!	規格:20(25g)×15	冷凍
●宿儺かぼちゃ肉饅頭 宿儺かぼちゃを使用した和風の味付けの肉饅頭。味・彩り共に良し!	規格:20(25g)×15	冷凍
●なめ茸茶漬け 飛騨の常備菜「なめ茸」。ご飯に混ぜれば「なめ茸ご飯」の出来上がり	規格:1kg×10	常温

【地酒を楽しむ、飛騨の里山重】

※赤色の料理には下記弊社製品が使われています。



一段目

「ころ芋」と「こも豆腐」
「ほうれん草あぶらえ和え」と「あげづけ」
「飛騨産野菜の白だし漬け」
「だし巻き卵」
「飛騨牛しぐれ煮」
「鮎甘露煮」
「飛騨産野菜のラタトゥイユ」
「野沢菜ミニおやき」と「赤巻き」
「味付け椎茸」と「筑前煮」

お酒を楽しむ一段目

二段目

「飛騨牛コロッケ」
「豆腐ステーキ」
「漬物ステーキ」
「ケイちゃん」
「飛騨の肉饅頭」

深く味わう二段目

三段目

「変わり朴葉寿司」
・鱒寿司
・飛騨牛しぐれ寿司
・朴葉味噌おにぎり

お腹を満たす三段目

ココがポイント!

料理の説明は重要な「弁当のしつらえ」

料理自体の味や質はもちろんですが、それらの料理の説明やメッセージはもっと重要です。今まで、弁当故になかなか出来なかった料理のプレゼンテーションを、料理長自ら説明するYoutube動画や、自筆の料理の説明書きなどで補完できると、それだけで食べるのが楽しくなります。

●味付けしいたけ(ホールS) Sサイズの椎茸を丸ごと炊きました。濃いめの味付けは弁当にピッタリ!	規格:1kg×10	常温
●ミニおやき(野沢菜) 情緒あふれる郷土料理「おやき」ミニサイズだから使いやすい!	規格:500g(23-24個)×15	冷凍
●飛騨美濃産IQFほうれん草 使いやすいIQFタイプの飛騨ほうれん草。おひたしや和え物に!	規格:1kg×10	冷凍
●国産えごまペースト 飛騨の味といえば「えごま(あぶらえ)」。ほうれん草と和えて。	規格:340g×12	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!

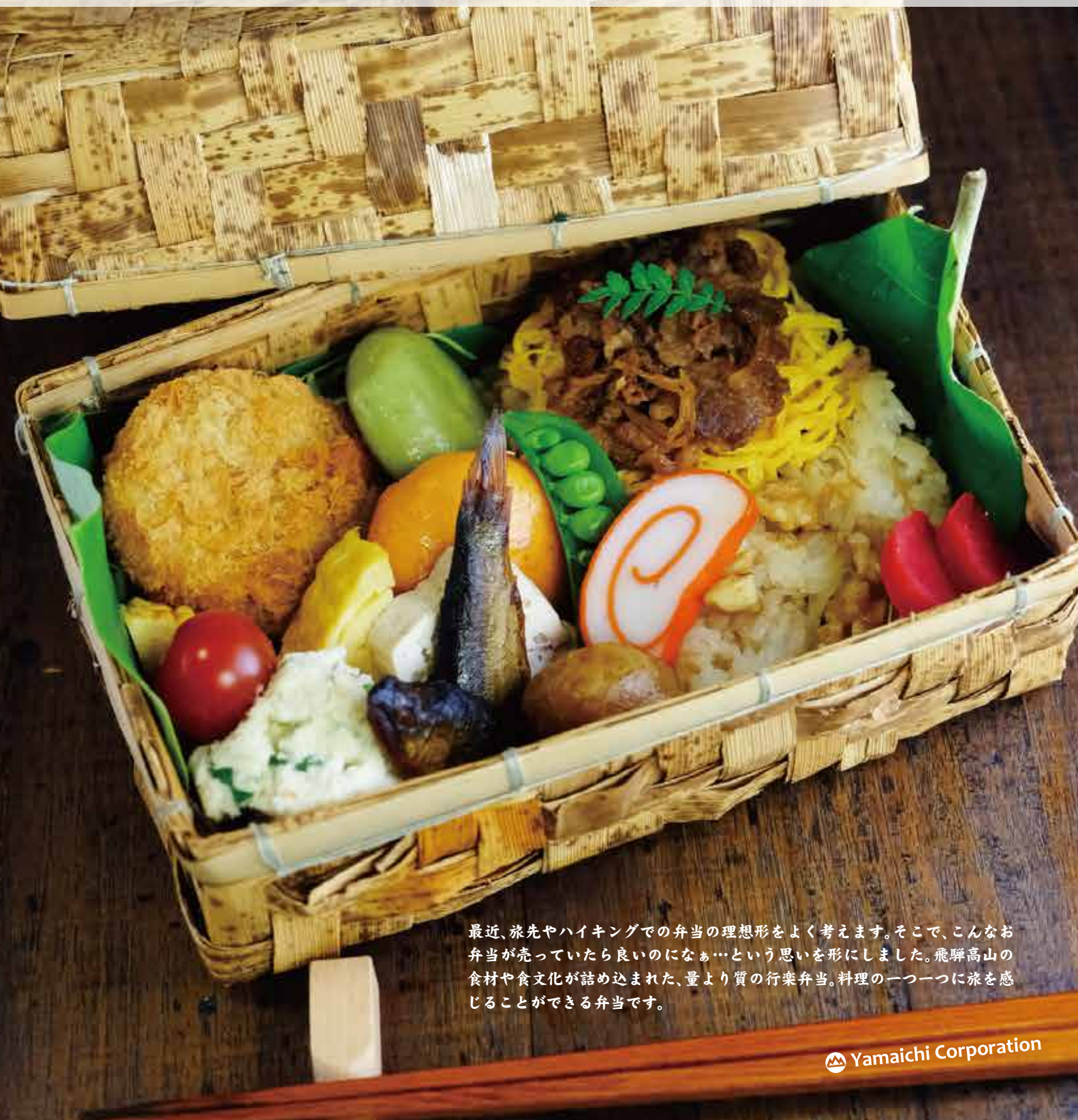
編集・DTP
企画部

アフターコロナで変わる飲食の在り方

ツキ市チ通信

新しい飲食スタイルを楽しくする！
弁当のしつらえ

6
2020



最近、旅先やハイキングでの弁当の理想形をよく考えます。そこで、こんなお弁当が売っていたら良いのになぁ…という思いを形にしました。飛騨高山の食材や食文化が詰め込まれた、量より質の行楽弁当。料理の一つ一つに旅を感じることができる弁当です。

Yamaichi Corporation