

素朴でシンプル。箸が止まらなくなるってこういうこと。

ツキ布子通信

一品料理からサラダのトッピングまで
用途多彩な「国産ささがき牛蒡」の可能性

9
2020

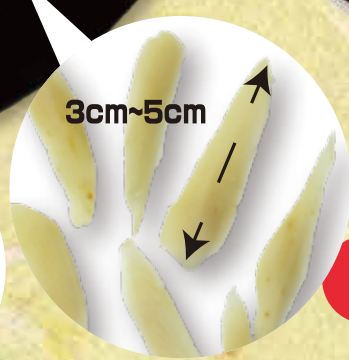
定番のきんぴらごぼうや豚汁をお手軽に。
しかし、ささがき牛蒡のもつ可能性はそれだけではありません。
少しアレンジを加えることでより一層、食卓を華やかにしてくれます。

1.定番メニューが手軽に



ささがきごぼうはこんなに便利!

安心安全
高品質な
国産品!



●豚汁●

ごぼうのささがきで意外と面倒。均等な厚さに切り揃えるのは難しく、切った後にはアク抜きも必要です。「国産ささがき牛蒡水煮」は袋から開けて、さつと水にさらせば準備OK。これからの季節、必ず重宝する一品です。



●きんぴらごぼう●

アレンジメニューをご紹介します!

2.超簡単! お酒も進む一品!

●無限ごぼう●

巷で流行りの「いくらでも食べられてしまう」無限●●シリーズ。
袋からザルに開け、水にさらしたら、耐熱ボウルに入れてラップし、電子レンジで約5分加熱。
熱いうちにバター、しょうゆ、砂糖、白ごま、ツナ缶(中の油ごと)をよく混ぜ合わせる。
全体に味がなじんだら器に盛り付け、かつお節を散らして完成!
手間もかからず、洗い物も少ないのに味はバツグン!ぜひ一度お試しください!!



3.ちょっと一手間で大変身!



●すくなかぼちゃの
ポテトサラダ●

すくなかぼちゃを蒸して潰し、味付けはマヨネーズ・塩こしょうでシンプルに。さつまいもの角切り、ベーコン、ささがきを和え、器に盛ったら秋のベジタブルチップスを全体に散らす。すくなかぼちゃを使うことでローカル色も演出します。

**秋野菜の
ベジタブルチップス**

ささがきごぼうをはじめ、秋野菜を素揚げにしてチップスにしてみました。今回使用した野菜は、さつまいも・かぼちゃ、れんこん、マッシュルーム。野菜の味と香ばしさ、サクサクの食感、さらに秋らしい彩りまで楽しめます。この秋のベジタブルチップスを様々な料理に和えることで、メニューの幅はぐっと広がります。



国産ささがき牛蒡水煮

規格:1kg×10入

常温



●きのこと秋野菜のソテー●

しめじ、えのき、エリンギなどのキノコ類に、ささがきごぼう、ベーコンを加え、塩こしょうとバターでソテー。そこへ秋のベジタブルチップスを加え、最後にピンクペッパーを散らせば完成!秋の味覚いっぱい一品料理が簡単に出来上がります。

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



編集・DTP
企画部

