実りの秋は必ずやってくる！

ツキイチ通信

この秋は飛騨の宿儺かぼちゃで新ノーマルビュッフェ

宿儺(すくな)かぼちゃ肉饅頭&ペースト

8
2020

飛騨の特産品、糖度の高い「宿儺かぼちゃ」が、ニューノーマルな秋のビュッフェを彩ります。ツキイチの肉饅頭シリーズの中でもこれからの季節に抜群の人気を誇る「宿儺かぼちゃ肉饅頭」と、その原料となる低温スチーム加工の「宿儺かぼちゃペースト」を使って、彩り豊かで、安全に美味しく食べられるビュッフェスタイルメニューを作りました。

Yamaichi Corporation

秋のビュッフェメニュー

宿儺かぼちゃ

年明けから色々な意味で新しい1年となっている2020年。市場が大きく変わる中で新しい種まきが沢山行われてきていますが、その種の豊かな実りを予兆するかのように、今年も飛騨の秋の味覚を代表する「宿儺（すくな）かぼちゃ」が実ってきています。
「宿儺かぼちゃ」とは岐阜県高山市丹生川町周辺で、各農家で食べる用の野菜としてしか作られていない品種だった「細長かぼちゃ」を2001年に特産品化したブランド野菜です。カタチは写真にある通り細長いヘチマ型。
果肉の部分は肉厚で、加熱するとホクホクした食感に加えてとても甘みがあります。ポタージュや煮物はもちろん、その甘さを生かしたスイーツでの利用も多いです。

今回はその飛騨の秋の味覚「宿儺かぼちゃ」のペーストと、そのペーストを原料にした「宿儺かぼちゃ肉饅頭」で作る新ビュッフェスタイルに最適なメニューのご提案です。
オーブンやフライパン、蒸し器で簡単調理するだけで美味しく味わえる"ほぼ完成品"の「肉饅頭」は、組み合わせや盛り付けでより秋の美味しさを演出することで魅力が引き立ちます。料理からデザートまで幅広く使える原料としてのペーストは、まさに変幻自在にカタチを変えて、「宿儺かぼちゃ」の味わいを引き出した一品を作り出すことが出来ます。
新しい時代の幕開けを象徴するような「安全」で「美味しく」「楽しい」秋の行楽シーズンのビュッフェメニューを作るにはいずれも最適な食材です！
また、今年は例年通り…というわけには行きませんが、近年日本でもイベントとして定着してきた10月31日のハロウィンにも、ニューノーマルな新しい楽しみ方の中で、盛り上がりに一役買うかぼちゃのテイクアウトやケータリングメニューになる可能性も大いにあります。
この素晴らしい食材と、料理人の技術と知恵で、この秋の実りを新しい時代につなげていきましょう。

盛り付けで差をつけろ！宿儺かぼちゃの甘みが生きた肉饅頭！

▼肉饅頭がかぼちゃのようでもあるし、満月のようでもある…そんな遊び心で和風の小皿盛りを作りました。

▲レンゲを器にして秋を表現した洋風な一品。一番下には焙煎したクラッシュナッツを敷いて、土のように見せる演出も。キノコやレンコンチップ、ナス、サツマイモと共に秋を味わえます。

直径約4.5cm
高さ約1.5cm

料理人の腕がなる！変幻自在のなめらかペースト

▲宿儺かぼちゃペーストに、塩、黒胡椒、ソテーしたベーコン、クリームチーズ、ピスタチオを入れて混ぜ合わせた「宿儺かぼちゃサラダ」を醤油せんべいに盛り付けたクラッカースタイルと、小さなコロッケに。宿儺かぼちゃペースト甘みに、クリームチーズの酸味と醤油せんべいの塩気の組み合わせが、ワンハンドで食べられる前菜として秀逸。コロッケも25gほどのミニサイズにクッキングシートを巻いてスナック感覚で。

▲濃厚な「宿儺かぼちゃプリン」。宿儺かぼちゃの甘さを存分に楽しめるデザートの一品です。

宿儺かぼちゃ肉饅頭

規格：25g×20粒×15袋
−18℃以下で冷凍保存
賞味期限：製造から1年

宿儺かぼちゃの甘みを活かすために生姜を利かせて鶏のミンチと合わせた上品な味に仕上がっています。焼いても、蒸しても、鍋の具材にしても◎。ビュッフェはもちろん、お弁当やケータリングにも最適です。

宿儺かぼちゃペースト

規格：1kg×10袋
−18℃以下で冷凍保存
賞味期限：製造から1年半

宿儺かぼちゃを低温スチームによる特殊製法で素材の甘さが際立つきめ細かいなめらかなペーストに仕上げました。その甘さを生かしたスイーツだけでなく、病院食や老健施設、離乳食等にも幅広く使えます。

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　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