

こんな時代だから、一人一本の串はありがたい！

ツキ市通信



炙りの力は偉大なり！
低温調理炙り串！

7
2020

フォアグラ鶏レバー炙り串

厚切り牛タン炙り串

牛レバー炙り串

こんな時代だからこそ、皿の料理をつつき合わない串焼きスタイルが喜ばれます！
そのままでも食べられる低温調理の肉をバーナーでさっと炙ることでメイラード反応が起こって、香りと見た目食欲をそそられます！
この串での提供方法はとてもオススメ！炙り具合やトッピングを変えたり、お客様の目の前で炙ったりとエンターテインメント性にも優れています！

低温調理シリーズ



クリスマス島の塩使用

2020年7月末
リニューアル発売!

【低温調理牛タン】



規格:不定貫×15セット
タン元1/2カット(230g前後)
タン中1/2カット(230g前後)



【低温調理鶏レバー】



規格:100g×30セット



【牛レバーコンフィ】



規格:不定貫×30セット
(100g前後)



さらに美味しくなってリニューアル! 【ツキイチの低温調理シリーズ】



低温調理
肉刺し盛り

クリスマス島の塩使用で
発色と味わいが向上!

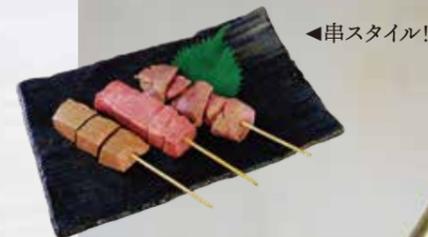


【クリスマス島の塩】

クリスマス島はキリバス共和国にある島々の一つ。そこで取れるミネラルなど栄養成分豊富な海水を、煮ることなく、何も加えることもせずに、海風と赤道直下の強い日差しで海の結晶として作り上げた天日塩です。角のない丸みのある塩味と浸透率の高さで素材の旨味を引き出します。肉類にはミネラル分による発色効果も。



牛タンの握りは絶品。薄切りや厚切り、それに炙りもオススメ◎



◀串スタイル!



リピート必至の低温調理串盛

炙ると更に旨くなる! リピート必至の低温調理串!

昨年東京のとある居酒屋で「フォアグラ鶏レバー串」なるメニューを見つけ、その驚愕の旨さに心を持っていかれました。

「これを商品化したい...!」
ツキイチ新低温調理シリーズの始まりはまさに、この「フォアグラ鶏レバー串」でした。

低温調理の肉類を串にするというのは少量で満足度を与えると同時に高付加価値を得られる提供方法です。実際にその居酒屋の「フォアグラ鶏レバー串」も1本350円程の価格。それでも来店するほぼすべての客がオーダーしていました。お店に聞いてみるとこれ目当てのリピート客も多いとか...

ツキイチの低温調理シリーズが揃った先日、早速あの居酒屋のように串にすることに。牛タン、鶏レバー、牛レバー、この串盛りだけでも十分リピート必至のメニューですが、試しにバーナーで炙ってみると、より一層美味しさが増しました。これを客席で炙ればエンターテインメント性も加わり、メイラード反応によるロースト香に包まれ、多くのテーブルからオーダーが入ることが軽く想像出来ます。今回はそれぞれの串にピッタリと合うトッピングや薬味も合わせてみました。右の写真の低温調理串盛り1人前。みなさんはいくら位の価格設定にされるのでしょうか?

牛タンを味わうには 最高の調理法!

クリスマス島の塩による発色効果はご覧の通り。切ってから空気に触れると見事に発色します。規格は以前と同様で食感の違いを楽しめるタン元とタン中のセットですが、輪切りにして前回よりも使いやすいくカットにしております。タン元は寿司ネタや厚切りの炙りに。タン中は薄切りにしてユッケや炙りがおすすめです。和食、洋食問わず素材としてお使いいただけるように、塩も少なめの味付けにしております。



タン中



タン元



牛タン炙り串は塩とレモンで!



フォアグラ鶏レバー炙り串は山盛りのネギとごま油で!



牛レバー炙り串にはミョウガで爽やかに!

まるでフォアグラ!? なめらかな食感がヤミツキに!

まずは食べて驚く!そのなめらかでシルキーな食感!まるでフォアグラのようなとろける味わいです。国産の生レバーにクリスマス島の塩だけのシンプルな味付けで低温調理からのワンフローズン製法により鮮やかな発色効果となめらかな食感を実現。シリーズ中唯一の100g定貫商品で、ハツも一緒にパックしてあります。串にすると1パックで2~3本取れる高付加価値メニューに。山盛りのネギとごま油がオススメです。



鶏レバー



ハツ

オリーブオイルでコンフィ。 牛レバーの新たな食感!

国産の牛レバーをオリーブオイルでコンフィ。低温調理ではありますが、生レバーの食感というよりも、ねっとり濃厚なテリーヌのような食感が楽しめます。この凝縮感と硬さを活かせば、和洋問わず、料理の可能性が広がります。バーナーで炙ることで香ばしさも加わって更に上の美味しさに。串にすると1パックで3本ほど取れます。



牛レバー

山一商事株式会社 営業部
〒506-0002 岐阜県高山市間屋町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



旨味が口の中に
広がる！
低温調理牛タン！
握りやユッケにも◎

帰ってきた低温調理シリーズ！

ツキ子通信

まるでフォアグラ！
なめらかな舌触りの
低温調理
国産鶏レバー



クリスマス島の塩使用で鮮やかな発色！
低温調理「肉刺し盛り」

7
2020

ねっとり食感。
国産牛レバーコンフィ。
ミョウガと合わせて
爽やかに！