

アツアツが恋しい季節に！

ツキ**布**子通信

煮ても焼いても…お雑煮にも？
飛騨旨豚入り焼き小籠包

11
2020

アツアツ
じゅわわ！

山一の秋冬の定番商品「肉饅頭シリーズ」。
その中でも頭ひとつ抜けた売り上げを誇るのが「飛騨旨豚入り焼き小籠包」。
その魅力とアレンジレシピをご紹介します。

袋から出して、冷凍のまま焼くだけ！



調理はカンタン。フライパンや鉄板に少量の油を敷き、餃子を焼くように水を差してじっくり焼いてください。そのまま何もつけずに食べても、タレを付けても◎。ひとくち噛みしめれば、中から旨味いっぱいスープが溢れ出します。様々な料理の具材としても存分に楽しめます。ブランド豚「飛驒旨豚」を使用した、見た目よし! 味よし! 使い勝手よし! 秋冬にお届けしたい、ヤマイチが自信を持っておすすめする逸品です。



中華スープやラーメンに！

シンプルな中華スープに、メインの具材としてトッピングしてみました。付け合わせのスープが一気に存在感と満足感のあるメニューに早変わり。ラーメンに入れてワンタン麺のようにアレンジしてみても面白いかもしれませんね。



鍋

鍋の具材にもおすすめ！

これからの季節、やっぱり鍋は外せません。秋の味覚たっぷりの鍋にもこの小籠包はベストマッチ。そのまま入れても美味しいですが、焼き目のついた小籠包を入れると香ばしさも加わって更に美味に。口にした瞬間、飛驒旨豚と鍋つゆとが織りなす美味しいスープが広がります。近年、様々な鍋料理が生み出され、お肉とはひと味異なった主役が求められる昨今、小籠包がその座に輝く日も近いかも!?

お雑煮風アレンジはいかが？

ちょっと変わりダネにこんなアレンジはいかがでしょうか。ゆでたほうれん草に白だしを和えて、小籠包を添えたら刻んだゆずをのせて出来上がり。お雑煮? と思って口に運んだ人の、驚いたあとの笑顔が目に浮かびますね。(※繰り返しますが火傷にはご注意ください!) また、豚肉の脂はほうれん草との相性抜群。中から溢れ出す肉汁と相まってさらに美味しくなります。そこで是非おすすめしたいのが「飛驒・美濃産ほうれん草IQF」。高品質なほうれん草がいつでも必要な分だけ使えます。



冷凍
●飛驒旨豚入り焼き小籠包

規格: 1袋(20粒入) × 15



冷凍
●飛驒・美濃産ほうれん草IQF

規格: 1kg × 10入

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!



編集・DTP
企画部

