

先人達の知恵が生んだ”ザ・里山の食”

ツキ**市**子通信

そえるだけで里山の魅力を纏う
紅ずいきの彩りを使う！

2021
5



「朴葉寿司」

新緑の中でも大きな存在感の朴葉で作る「朴葉寿司」は初夏の風物詩でもあり、里山の知恵の結晶でもあります。

朴葉の中で際立つ紅一点、紅ずいきの彩りや味わいが、更にこの朴葉寿司の魅力を引き立てます。

そえるだけ...

紅ずいき

「ずいき」とは八つ頭(サトイモ)の葉柄のことで、これをアク抜きして鍋に入れて火にかけ、程よい歯ごたえになったらお酢と砂糖を入れると、「ずいき」に含まれるアントシアニンがお酢と反応して鮮やかな紅色になります。昔からこの様に食べられている、まさに先人達の知恵が生んだ究極の里山の食文化でもあります。

この食材、アレンジ方法は、細かく切ってご飯に混ぜたり、他の食材と一緒にマリネにしたり、お寿司の具材にしたりと、これから暑くなってくる時期に幅広く楽しめるのですが、今回はあえて「そえるだけ」の使い方を考えてみました。色んなものに添えることは出来ますが、これからの時期にお店でも簡単に美味しく味わえるメニューとして3つのメニュー提案をさせていただきますので、ぜひご参考になさってください。

ツキイチの「国産紅ずいき」は新潟県産や栃木県産の「ずいき」を使ってこの様に甘酢漬けにしたもの。オール国産原料で、PH調整のために少量のクエン酸のみ添加しているだけです。安心してお召し上がりいただけます。



◀ 酢レンコンと紅ずいき

酢レンコンに胡瓜の酢の物とツキイチの「国産紅ずいき」を添えただけの簡単スピードメニュー。添えるだけで彩りが豊かになる食材はたくさんありますが、シャキシャキ食感と爽快感まで与えてくれるのは、この紅ずいきだけかもしれません!

朴葉寿司に紅ずいき ▶



朴葉寿司に添えてある「紅生姜」をツキイチの「国産紅ずいき」に変えてみたところ、淡い色合いとちょうどよい酸味、食感がとてもよく合いました。郷土色を前面に出した弁当やテイクアウトメニューにも使えますね。

そうめん に紅ずいき ▶

ツキイチの「国産紅ずいき」は、暑い夏の日には、シンプルに味わうそうめんには、うってつけの食材です。ミョウガや胡瓜、大葉などの薬味と一緒に、この「紅ずいき」のほどよい酸味とのシャキシャキの食感を味わえば、まさに爽快。お客様から「この赤い美味しいやつは何ですか?」と聞かれるシーンが想像できます!



国産紅ずいき

規格: 1kg×10入 要冷凍
賞味期限: 製造から2年

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