

添え物にしておくにはもったいない！

ツキ市通信

美味しく食べてもらえる

赤蕪甘酢漬けの使い方

2021

4



「赤蕪甘酢漬けとクレソン、クリームチーズの混ぜご飯」

お皿の隅で影を潜めている「赤蕪甘酢漬」に光を当てたら、とても美味しい混ぜご飯になりました！



飛騨の漬物 うら田

伝統的な漬物どころとして有名な飛騨地方。その中でも「うら田」は創業以来の暖簾を守り続け、飛騨の素朴な味わいを合成着色料、合成保存料を一切使用せず、素材の味を大切に、時代に合わせた様々な漬物を開発しながらも伝統的な味わいを守り続けています。

そんな「うら田」が作る「赤蕪甘酢漬」は、若者からお年寄りまで多くの方に愛される王道の味。

ただ、時代の流れで、飛騨の料理の主役が飛騨牛にうって変わると、料理の添え物としてお皿やコース料理の隅で影をひそめるカタチに…。それでもやはり、飛騨と言えば「赤蕪漬け」。その中でも食べやすく幅広い年代に人気を得ているのが「赤蕪甘酢漬」です。

今号では、影を潜めてきたこの「赤蕪甘酢漬」にスポットを当て、より美味しく、現代的に味わえる使い方を特集しました！皆様なら、どんなアレンジで提供されますか？



◀赤蕪とクレソンの
リコッタチーズ白和え

飛騨産のリコッタチーズと、薄切りにした赤蕪の甘酢漬け、クレソンを和えただけのシンプルなメニュー。濃厚なリコッタチーズと、クレソン、甘酢漬けの赤蕪の味わいが絶妙です。ブラックペッパーで味がぐっとしみます。女性ウケの良い一皿です。



◀赤蕪とクレソンとクリームチーズの
混ぜご飯

ランチに、シメに活躍する混ぜご飯。おむすびにしても美味しいです。



赤蕪ポテサラ▶

赤蕪の甘酢漬けはポテサラタには最高のアクセントです。



◀タコと赤蕪のマリネ

赤蕪甘酢漬の汁とオリーブオイルでタコをマリネしました。クレソンと共に前菜として活躍します。タコの代わりにモッツアレラチーズを重ねてカプレーゼ風にするのも面白いですね。



赤蕪甘酢漬スライス



規格:1kg×10入 要冷蔵
賞味期限:製造から60日



◀赤蕪のタルタルとブルスケッタ

赤蕪甘酢漬は適度な酸味と甘味でタルタルソースに最適です。エビフライやアジフライにかけても美味しいですが、トーストしたバゲットに乗せてブルスケッタ風の前菜も喜ばれます。



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

