

少しだけ…という贅沢を楽しむ

ツキ市通信

少量で料理の格を上げる！

ハレの日の飛騨牛しぐれ煮

2021

10-11

「卵黄醤油漬け - 飛騨牛しぐれ煮を添えて…」

卵黄の醤油漬けに飛騨牛のしぐれ煮を添えるだけ。

見た目の美しさはもちろん、しぐれ煮と濃厚な卵黄のハーモニーも楽しめる、ハレの日のお酒やご飯がより一層美味しくなる逸品です。

上質な飛騨牛の旨味と脂が最高に
引き立つ極上のしぐれ煮には
少量でも格を上げるチカラがある。

ツキイチの「飛騨牛しぐれ煮」は発売以来ずっと、ハレの日に寄り添う食材としてロングセラーを続けてまいりました。とりわけ「おせち料理」では、少量で料理の格を上げる食材として、多くの料亭や旅館、ホテルでお使いいただいております。

時代の大きな変化で、食のトレンドも「より良いものを少しずつ味わい、料理全体の格やシュチュエーションと相まって、舌も心も満足出来ること」「トータルの満足感を共有できること」に重きが置かれて来ているように感じます。

まさに、この「飛騨牛しぐれ煮」は、少量で格、満足感共に上げられる惣菜です。様々な組合せでハレの日の思い出深い食事を演出していただければ幸いです。



▲卵黄醤油漬けと飛騨牛しぐれ煮。
金箔を振って豪華に見える逸品。



少しだけ...
という贅沢が
日本酒を美味しくする



▲小松菜のお浸しを飛騨牛しぐれ煮とゆず皮で味わう。香りと食感も楽しめます。



▲飛騨牛しぐれ煮のタレをベースにして豆腐を煮た肉豆腐。少量の盛り付けにすると不思議と高級感が出ます。



▲茹でたブロッコリーと飛騨牛しぐれ煮、クルミの組み合わせも◎

飛騨牛しぐれ煮



飛騨牛を日本酒と砂糖と醤油、生姜でじっくり炊いた、口の中で飛騨牛の旨味が時雨の様に降り広がる、ツキイチのロングセラー商品です。少量を料理に添えることで全体の格を上げることが出来る和惣菜として、おせちや弁当にご利用いただいております。

▲飛騨牛しぐれ煮は蕎麦との相性が抜群に良い。年越し蕎麦や、コース料理の逸品としても活躍します。

規格：500g×20
賞味期限：製造から1年 要冷凍



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

