

花をのみ待つらむ人に山里の雪間の草の春をみせばや

# ツキ市通信



丸のまま一足先に春を味わう  
国産ふきのとう水煮



“ふきのとう”を食べると無条件で春の香りが口の中に広がります。  
先が見えそうで見えない世の中ですが、春は必ずやってくるという事を、この味と香りで  
体感できるというのは、この上ない春の喜びのひとつです。

# せっかくなら丸のまま美味しく味わいたい「ふきのとう」

毎年雪の間に”ふきのとう”を見つけると、天婦羅にしてそのほろ苦さに体内がデトックスされてカラダが再生していくのをイメージしながら味わいます。ふき味噌も美味しいですが、やっぱり丸のままいただいた時の満足感はたまりません。今回は「国産ふきのとう水煮」で”ふきのとう”が丸ごと味わえるバリエーションをご紹介します！



↑ふきのとうと牡蠣のアヒージョ

バゲットでオイルまで美味しい春を感じる一品！魚介系の出汁と相性が良いので、海老やアサリなどと合わせても美味しいです。「ふきのとうオイル漬け」を仕込んでおけば幅広く使えます。



↑ふきのとうオイル漬け

ふきのとうを塩とオリーブオイルで軽く煮てオイル漬けに。クリームチーズとの相性バツグン。パスタなどにも使えます！



←ふきのとう揚げ浸し

軽く片栗粉を振って素揚げにしたふきのとうを出汁に浸した味わい深い一品。「揚げ出し豆腐」と合わせて銀鮓をかけるのも美味しいです。



↑ふきのとう天婦羅

ふきのとうを最も美味しく味わえる料理のひとつが天婦羅です。衣をつけたものと、片栗粉を振ったもの2種類で食感や味わいの違いを感じれる一皿です。



## 【国産ふきのとう水煮】



規格：900g×12  
固形430g(約30粒入)  
賞味期限：製造から730日  
常温

国産ふきのとうのホールを丁寧に選別し水煮にした使いやすい商品です。天婦羅や煮物、炒め物、和え物などにどうぞ。



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

