



翡翠色の飛驒の生麩に新緑の子感

20
17

平成 29 年 4 月号

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 (特販課)

月刊 ツキイチ通信

飛驒を味わう
翡翠の揚げ出し

飛驒産ほうれん草を練り込んだ生麩と飛驒の豆腐・赤巻を揚げ出しにしました。銀あんが輝る翡翠色の清涼感に新緑の子感。市松模様の盛り付けで飛驒の春を飾りました。春祭りの料理にも良いかもしれませんね。



2016年の飛騨高山を訪れた外国人観光客は約42万人。ここに来てベジタリアンやハラールの需要が急増してきました。2014年頃からこのキーワードが出てきてはいましたが、今や当時と比べる外国人観光客の数も1.5倍。ベジタリアンやハラール対応に求められる事も数段レベルアップして多様化しております。そんな中で和食はベジタリアンやハラールに対しても、自国の食文化にのっとった上で提供できるのが強み。生麩は禅宗の広まりとともに精進料理や懐石料理で長く使われてきており、食卓でも馴染みの食材。日本の食文化や伝統、禅の歴史なども含めて味わってもらう「ガストロミーツーリズム」が日本各地で広まっている今、この地域（中山間地域）にとって、ベジタリアンやハラールと言うのは本来得意分野であり、そこにどのようなアレンジを加え、見た目、ストーリー、味による感動と、他の日本食への期待を持たせられることができるか？が期待されています。さて、どんなふうにして「食」で感動を与えましょうか？皆様の腕の見せどころです。

◀飛騨のひすい田楽

いちばんカンタンでオーソドックス、歴史や伝統、スタイルがそのまま現れているのが田楽。飛騨の豆腐や厚揚げの出番もあります。



飛騨産
ほうれん草
練り込み

新発売！ 新緑を予感させる…

飛騨のひすい麩

飛騨産ほうれん草を練り込んだ生麩です。鮮やかな緑色の彩りもっちりとした食感、ほのかに香るほうれん草の味わいが、新たなツキイチのラインナップに加わりました。刺身や煮物に、田楽や、揚げ出し、卵焼きの芯に、またデザートとしても幅広くお召上がり頂けます。ベジタリアンや精進、ハラールに対してもお使いいただけますので、インバウンド対応のメニューとしても活躍いたします。



こんなオススメメニュー

ひすい麩卵巻き▶

ひすい麩を飛騨産の卵で巻きました。生麩に片栗粉をまぶしてから、卵焼きの芯にして巻いていくと結着が良くきれいに仕上がります。黄色と緑の鮮やかなコントラストを楽しめます。

飛騨の市松揚げ出し▶

ひすい麩と飛騨の絹ごし豆腐を揚げ出しにして、銀あんをかけました。彩りに赤巻の揚げ出しも添えましたが、これがなければベジタリアン、精進、ハラールのすべてに対応できるメニューになります。また、ひすい麩に片栗粉をまぶして揚げて塩を振れば、一見和菓子のような逸品に仕上がります。外はカリカリ、中はもっちりとても美味。串に刺して揚げてみるのも面白い提供方法です。白やピンクの生麩に合わせるのも面白いかもしれません。



▶規格：冷凍 260g
▶30入/CS

CHECK!!



山一商事株式会社の Facebook ページ
要チェックです！ Like

■ 山一商事株式会社のホームページ
<http://www.yama-1.com>

山一商事株式会社

検索