

市お刺身山菜

まるで

おさじみのような採れたて山菜シリーズ



山菜を扱って100周年を迎える山一商事(株)が、あらためて本物の山菜の美味しさをお客様に伝えるべく開発した「お刺身山菜」です。製造方法を抜本的に見直しました。収穫した山菜をすぐに処理、解凍してもそのままでの食感が残る冷凍方法で加工しました。



山の幸のことならお任せください

山一商事株式会社

TEL: 0577-57-8132
岐阜県高山市問屋町 30-88



お刺身
国産わらび

冷凍

●500g×12

これからの山菜は“おいしい”

塩漬けや乾燥保存では実現できなかった

わらび独特の

◎風味 ◎ヌメリ

◎色 ◎食感

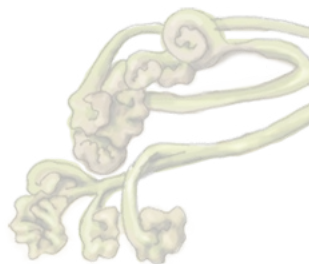
フレッシュな
ヌメリをそのまま



現地レベルのわらびが

“いつでも” “簡単に” 扱える





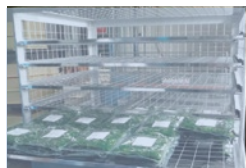
山菜とは、山や野に自生している食べられる植物のこと。全国で食べられているものだけでも 300 種類以上あるといわれます。日本で山菜を食べる食文化は縄文時代から始まっているそうで、山菜の特徴的な苦みやえぐみは抗酸化作用や新陳代謝を活発にするなど、冬の間に貯め込んだ余分な脂肪や老廃物をデトックスする効果があるそうです。季節の移り変わりや大自然を食から味わえる、山からの授かりものとして貴重な食材です。その山菜の中でも、最も人気のわらび。春から初夏にかけての蕨の若芽が食用として愛されています。



新/ 冷凍技術

新しい山菜なワケ

収穫したわらびをすぐに灰汁抜きし風味・色そのままに、最先端の急速冷凍技術で加工しました。従来収穫した全てのわらびは塩漬けにし、半年以上寝かせた塩漬原料を山菜加工に使用しておりました。これらはメーカーにとって扱いやすい反面、風味・食感・色などが落ちてしまいます。この「お刺身山菜」では、保存性はもちろん、採れたて新鮮な山菜を皆様の元へお届けできるようになりました。



しっかり/ 下処理

新しい山菜なワケ

収穫直後、しっかりと下処理が美味しさと安全を高めます。



水ざらし・あく抜き



▲加熱

これって？ SDGs/ 畑と採り子

新しい山菜なワケ



里山には欠かせない食材であった山菜は、気候変動により山地や収穫時期の変化や山荒れ（クマなどの出没）により年々収穫高が不安定、かつ減少しております。また、危険な作業である収穫も高齢化により担い手不足に悩まされています。この「お刺身山菜」では、人里近い畑で栽培を成功させ、原料を収穫しやすくなった事で、生産者はすぐに原料を売ることができ、計画的な収穫ができるようになりました。採り子さん達にも嬉しい、持続可能な仕入と製造を目指します。

里山の香の/ 料理

新しい山菜なワケ

「国産お刺身わらび」は、その独特なヌメリや食感、鮮やかな色合いが特徴です。料理に取り入れることで、その一皿に季節感や特別感をプラスし、食べる人に新鮮な驚きをもたらします。



開発秘話 ～山菜をお届けして 20 年！開発者・下野より～

このお刺身山菜は、構想から約 5 年掛かり完成しました。長年山菜を取り扱っていると、これまでの山菜加工方法が正しいのだと信じて疑わなかったのですが、他の加工食品や冷凍食品が日々進化しているなかで、気づくと山菜加工品だけ食品業界から取り残されたように昔と同じ商品ばかり。このままでは山菜加工品は 5 年も持たないのではないかと危惧していました。採れたての山菜の美味しさを、まさにお刺身のように味わって頂きたいと原料の収穫から最終加工まで全て見直し、最新の冷凍加工技術でついに完成しました。



山の幸のひとならお任せください

山一商事株式会社

TEL : 0577-57-8132
岐阜県高山市問屋町 30-88