



“マー活”商材特集!!



話題の“マー活”。昨年からメディアで取り上げられる機会も増え、耳にされた方も多いと思います。当初は痺れる「麻婆豆腐を食べ歩く活動」をさしていましたが、最近は常にmy山椒を持ち歩く人や、四川省まで自身で山椒の収穫に赴くなど、ツワモノが現れています。

今回はそんな山椒を使用した商品を一部ご紹介します。暑さ厳しい夏場にむけ『痺れる』一品をご検討されてみてはいかがでしょうか!!

漢源花椒ホール 漢源花椒面

四川山椒の名産地漢源県で収穫された極上品。香り・痺れとも非常に強く四川料理には欠かせません。ホールタイプ、使いやすい50g 粉末タイプがあります。

痺れ派

青山椒ホール

四川省産の青山椒のホール。痺れはもちろん、柑橘系の爽やかな香りが特徴です。海鮮系素材との組み合わせは相性抜群です!

香り派

便利!! これ一つで、本格四川料理!!

花椒を使用した商品

花椒油 120ml

山椒を菜種油に漬け込み香りをうつした非常に風味の良い油。麻婆豆腐の仕上げに。



よだれ鶏のたれ 470ml

麻婆豆腐と並ぶ四川料理の代名詞“よだれ鶏”。本格的な味が簡単に表現できます。強い痺れが苦手な方はオリーブオイルやごま油で割ってご使用ください。

**オススメ**

富順 香辣醬 1kg

花椒をはじめ桂皮や陳皮など厳選された30種類以上の香辛料から生まれた四川ソース。麻辣味と風味高い香りが特徴です。



青山椒を使用した商品

么麻子藤椒油 250ml

収穫後3日以内の新鮮な“藤椒”を生搾りし四川省産の菜種油とブレンドした香味油。爽やかな香りと程よい痺れが味わえます。

**オススメ**

青麻鮮 400g

フレッシュな青山椒の痺れと、葱の風味を生かした香り豊かな香味油。素材にそのままかけてご使用頂けます。



李錦記 麻辣醬 1kg

大豆味噌に花椒と唐辛子の風味を利かせた定番の四川調味料。



※パソコンやスマートフォンで簡単に発注や商品検索ができるようになりました。
※ご登録・ご利用は無料です。

ANNKIKY WEB

検索



食で文化を、システムで未来を

アンキツキ協栄 株式会社ご注文・お問い合わせは **イーナイナール無料****0120-171706**

携帯電話からのご注文は

TEL: 072-641-8421

〒568-0094 大阪府茨木市桑原1-1

e-mail: info@e-kyoei.co.jp

URL: http://www.e-kyoei.co.jp

編集後記

2020年の東京五輪・パラリンピックで選手に提供する食材には、安全性を客観的に保証する国際認証がそれと同等の認証取得が必要です。

しかし、現在それらに準ずる安全認証を取得している日本の農家は全体の1%程度となっています。認証を取得する農家の数は着実に伸びているものの、まだまだ不足しています。

農林水産省は2019年度末までに認証取得数を3倍にする目標をかかげ支援策を打つとしていますが、このままでは東京五輪・パラリンピックで輸入食材を使用したものを提供する事になり、食品市場の国際競争で勝ち抜くのは非常に困難です。