

## 全国へ信州の恵みを！「夏至の山菜グルメおせち」発表

山菜採り名人の店主が山菜の時期に山に入れなくなった。

採ってきて食べて頂けるお客様がいない！

コロナ禍で売上げは前年の8割減となった！

無念さをバネに何とか北信濃の豊かな自然が

育む山菜達を食べて頂ける方法はないか…。

辿り着いたのは全国に向けて山菜のおせちを新たに造り販売することだった。

### 地元高級グルメ素材と山菜のコラボおせち

雪深い北信濃の山々は山菜の豊庫です。その種類は100種類以上！

世間に知られていない個性豊かな優れものの山菜がたくさんあります。

又信州には信州産牛、信州黄金シャモ、信州オレイン豚、信州サーモン、佐久鯉・鮎など信州特産のグルメ素材もたくさんあります。

これらの素材を使って店主と料理長が30年以上にわたり二人三脚で料理開発をして参りました。今回のおせちはそんな山の幸と郷土の幸満載のグルメおせちです。

### ◎夏至に山菜おせちを食べる意味

- ・平安時代の貴族は摘み草をして野草を体内に取り入れることで1年の健康を祈願しました。
- ・夏至（6/21）は二十四節気の一つ。
- ・お正月から半年が過ぎたところで、それまでの無病息災に感謝し、この時期山々にあふれる自然の恵みを体内に取り入れ、残り半年を健康に過ごす。そんな想いを込めて「山菜おせち」をお作りします。

### 記

#### 全国へ信州の恵みを！「夏至の山菜特選おせち」発表

日時：6月9日 10:30～13:00

場所：やま茶屋 2階

長野市 問御所町 1315 ☎ 026-233-3900



本件に関するお問い合わせは  
☎090-5589-9705  
赤池 健 まで



## ◎山菜おせち（三段重）の内容

- ・一の重 山菜の個性の違いを楽しむ  
9種類以上の山菜を個性に合った味付けをし、その違いを楽しんで頂く。
- ・二の重 山菜とお魚（信州産中心）のコラボレーション  
佐久鯉の唐揚げ木の芽田楽／うなぎと山菜の巻き玉子焼／  
信州サーモン／焼鮎の笹巻き寿し／稚鮎の有馬煮／ワサビ菜包み／  
芝えびと山菜のさつま揚げ／にしんと山菜の煮物／  
信州黄金シャモの青柚子胡椒焼
- ・三の重 山菜とお肉（信州産中心）のコラボレーション  
信州牛のネマガリタケ巻焼／信州産鹿肉の淡竹詰め／ヤマウドの甘酢  
漬け合鴨巻／自家製生ハム（飯綱高原で2年熟成）  
信州オレイン豚のロースト・クルマバソウの香り・スイバジャム添え  
かんずり味噌入りつくねのヤマブドウ葉包み揚げ／  
フォアグラと山菜の西京焼

30セット限定

お申し込み〆切：2020年6月16日（火）

価格：30,000円（消費税別）送料込み

お届け日：6月21日（日）

申し込み方法 電話及びホームページから



## 株式会社やま プロフィール

1955 年

資本金 5,500 万円

店舗概要

やま茶屋・季石庵・レストランやま・  
やま厨房・ホテルやま・ホテルニューやま

ヤマ茶屋は店主自ら北信濃の山々に入って採ってくる、天然の山菜ときのが楽しめる郷土料理店として全国からお客様が来店される。

「山のおもてなし」をモットーに「山の四季を食卓で楽しめるお店」を心がけている。



1952 年生まれ 68 歳

慶應大学経済学部卒

1977 年 株式会社やま入社 現在に至る。

現在は長野市ホテル旅館組合理事長・  
ソムリエ・きのこマイスター

少年時代から家族で、一人で、山に入ることに慣れていたが、途中のブランクを経て 35 歳位から本格的に山菜採りを始める。山菜、きのこの師匠に出会い、やま茶屋を従来の日本料理店から山の幸を活かした郷土料理店にしようと決意。飯綱、戸隠、黒姫、妙高…と雪深い北信濃は素晴らしい山菜の宝庫。そんな山々に週 2~3 回は入り、新鮮で美味しい山菜を採取。

広く深い山菜、きのこの知られざる魅力を、地元はもとより全国に発信している。