



白わさび(北海道)

白わさびは蝦夷わさび、山わさびともいわれ、北海道ではおなじみの食材です。ワサビ特有のツンとくる辛みは比較的穏やかで、その香りは爽やかなのが特徴です。



百合根(北海道)

ユリネは、正月に限らず、京懐石料理に良く使われたりしています。丸ごと揚げるととてもホクホクのゆり根が堪能できます。また、炒め物などにも、素揚げしたものを加えると美味しく味わい深い印象的な一品となります。

サボイタス(北海道)

ヨーロッパではごく一般的に使われています。葉がちりめん状に縮れています。煮崩れしにくく、過熱すると甘みが出るので煮込み料理などには最適です。

インカのめざめ・新(北海道)

小さいけれど旨味はたっぷりと蓄えた、人気のじゃがいも「インカのめざめ」。鮮やかな黄色と、コロコロと小粒な姿、栗かサツマイモを思わせるホクホク感で人気のじゃがいもです。

Newsletter vol.92 Mochimaru Shokuhin

2014.10.14

安納芋・新(鹿児島)

甘い芋として、今やその地位は不動の安納芋。水分が多く粘質性で、焼くとまるでクリームのように ネットリとした食感になります。



晩秋～体を温める暖かいメニューに…



芽キャベツ(ベルギー)

メキャベツは一般的なキャベツに比べ、ほとんどの栄養成分がバランスよく含まれています。ビタミンCは普通のキャベツの約4倍！美容にも健康にも風邪予防にもよい芽キャベツは、暖かいメニューには無くてはならない存在です。

サルシフィー・新(ベルギー)

欧州の冬野菜として定番の食材です。調理によっては牡蠣に似た風味が味わえることからオイスタープラントとも呼ばれています。西洋牛蒡という名前で日本では知られているようです。

菊芋・トピナンバー・トピナンブール・新(フランス)

キクイモの名で日本では有名です。このフランス産の赤いトピナンバーは香りも味わいも逸品です。フランスの高級料理店でもポピュラーな食材で、スープにフライに蒸しても美味しい。スグレモノの食材と言われています。



ハロウィン南瓜・

飾りかぼちゃ オレンジ色→ 3kg・7kg・40kg(北海道)

10月31日はハロウィンの日。玄関には南瓜をくりぬいて作ったランタンを飾り、魔除けにします。秋の収穫に感謝する意味もあり、今では子供たちにとっても楽しいイベントです。この季節のオレンジ色は秋の夕焼けの色、紅葉の色にも似ています。

