

Newsletter Vol. 115 2015.9.14



秋の香りを散りばめて

Mochimaru Shokuhin

株式会社持丸食品
東京都大田区仲池上 2-27-3
TEL : 03-3755-3101
FAX : 03-3755-3105



ムキ栗・イガ栗(ディスプレイ用)
(熊本 茨城 栃木)

栗は秋を感じられる食材。これからの季節は、お食事に、スイーツにと様々な活躍します。日本人の大好きな食材の一つでもある「栗」は、少しプレミアム感も醸し出す人気の食材です。

あけび (山形)

特に日本人にとっては秋を感じさせ、ノスタルジーをも感じるアケビ。あえ物や添え物、和食だけではなく、洋食とのコラボレーションも面白いかもしれません。



もって菊 黄色・紫 (山形 秋田)

菊は大昔から延命の薬とも言われて珍重されてきました。食用菊はその美しさや高貴さからおめでたい席など、様々なお料理に使われています。おひたしや揚げ物、あえ物、サラダに散らしたり、もちろんあしらいいにも、季節を十分に感じていただけます。

紅しぐれ大根 (群馬)

カットしたときの美しいワインレッドの色づき方は、何か魅惑的でもあります。この赤紫は赤ワインにも含まれているポリフェノールの色。見た目にも食べても美しく美しい大根です。