



秋が届いています♪



山川紫芋（鹿児島）

淡泊な味わいの山川紫芋、地元では良く焼酎の材料やお菓子、アイスクリームなどに利用されています。アントシアニンを豊富に含み、鮮やかな色はお料理にも映えてアクセントにもなります。



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



皮栗（熊本）

栗は秋を感じられる食材。これからの季節は、お食事に、スイーツにと様々に活躍します。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。



新ムキ銀杏（愛知）

中の色がヒスイのようにキラキラときれいな緑色の新銀杏。秋ならではの食材です。今の時期限定のみずみずしい味わいをお楽しみください。



百合根（北海道）

調理をするとホクホクとして甘みも感じ、揚げ物にも炒め物にも蒸し物にも実に様々にお使いいただけます。ジャンルを問わずに使ってみたい食材です。



バターナッツスクワッシュ

（神奈川/三浦 新潟）

ひょうたん型をした南瓜として知られています。スープに仕立てるとクリーミーな味わいと、生クリームとの相性の良さが引き立ち、のどごしよくいただけます。ブラウンシュガーとの相性も良いのでタルトなどスイーツに使用しても。