

# Newsletter Vol.204 2017.9.4



秋がやってきています！

## Mochimau Shokuhin

東京都大田区仲池上 2-27-3

TEL : 03-3755-3101

FAX : 03-3755-3105

### 三郷の花レタス(埼玉)

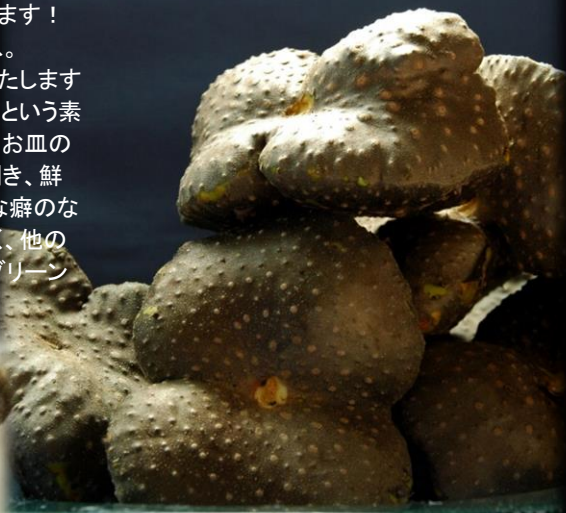
#### \* Jeunes Salades en Fleurs

#### ジュヌ・サラド・アン・フルール

花レタスが輝くシーズンを迎えております！

お皿に開いた小さい花のようなレタス。

“Jeunes Salades en Fleurs” 直訳いたしますと「花咲く(ような)若採りのサラダ菜」という素敵なネームを付けていただきました。お皿の上でまるでグリーンのパラのように開き、鮮やかなアクセントとなります。柔らかな癖のない味わいで非常にソフトで食べやすく、他の食材と併せることでまた一層美しいグリーンがお皿の上で花開きます。



### 宇宙芋・巨大むかご(茨城)

直径は 10 センチ以上、これはヤマノイモ科の自然薯の仲間、地中の芋よりもムカゴの方が巨大化する種類だそうです。英名では「Air Potato」とも言われています。「宇宙いも」というネーミングも、土の中ではなく空中でツルにぶら下がるようにして成るので命名されたそうです。調理をすると食感はホクホクとして、滑らかで、きめ細やかな口当たりが特徴です。生食はおすすめいたしません。長芋と同じように播ってほかの食材と混ぜ合わせ、焼いたり揚げたりとフワフワな食感も楽しめ、その上、香りや味わいに癖はほとんどありません。

### キクイモ・トピナンバー・トピナブル(フランス)

キクイモのシーズン到来です！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。

### 百合根(北海道)

北海道産の百合根が初荷を迎えます！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いただきたい食材です。



### 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。