



## 美味しい秋を楽しむ

### Mochimau Shokuhin

東京都大田区仲池上 2-27-3

TEL : 03-3755-3101

FAX : 03-3755-3105



#### ひしの実 (福岡)

日本全国の沼や池に比較的多く自生しているヒシ科の水生植物の実です。茹でると果肉は栗に似たホックリとした食感で、うっすらとした甘味があります。熟成した菱の実は、蒸し物や煮物、炒めものに、また細かく刻んで菱ご飯としてもご利用いただけます。医食同源の食材です。



#### 京芋(宮崎)

日本一大きな里芋として、「たけのこ芋」「京芋」「台湾芋」などと呼ばれています。食味に癖は無く、里芋類の中では珍しくほっこりとしていて粉質ででんぷん質が多い事が特色、煮る、揚げる、蒸す、焼くなど様々な調理法に向いています。その為お料理のジャンルを問いません。

#### 江戸菜(千葉)

その大きさは通常の小松菜の2倍ほど、「江戸菜」は小松菜を品種改良して大きく育つようにした新しい野菜。軽く火を通してしっかりとした茎のシャキッとした食感と小松菜特有の風味を楽しんだり、オーバーボイル気味にして、その甘みや口当たりの良さを楽しむこともできます。



#### 赤水菜(千葉)

赤みずなと呼ばれるだけに鮮やかな色は軸の根元から葉先にかけてしっかりと伸びており、特に葉の緑色とのコントラストが鮮やかで、サラダに載せるだけでも華やかなイメージを醸し出します。しっかりとした軸は一見逞しそうですが、食感はシャキシャキと歯切れも良く、意外と硬さは感じられません。



#### 海老芋(静岡)

海老芋は、栽培する際に土寄せを行うためにこのような形状になるといわれ、とても手間がかかる事、そしてその分味が優れていることもあり高級品として扱われています。ホクホクとしてねっとりとした滑らかな食感もあります。