

# Newsletter

Vol.251 2018.8.27



鮮やかな秋の序章

## 食用菊（黄） （秋田） もって菊（紫） （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。そのほか厄除けの効果もあるということで、9月9日の重陽の節句などには菊の花を浮かべた酒がふるまわれたということです。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ちにも、と季節を十分に感じいただける食材です。



## Mochimau 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



## サラダカボチャ（滋賀）

坊ちゃん南瓜をもっと小さくミニチュアにしたような可愛いサラダカボチャが販売されています。カットすると綺麗なオレンジ色で歯切れがよく、同時に甘みを感じる美味しいサラダカボチャです。皮が薄いので簡単に加工でき生のままでも、あるいはさっと湯通しをしてピクルスにすると食味も爽やかでオレンジ色も濃くなり、サラダとしても付け合わせとしてもお料理が一層鮮やかになります。



## 食用ほおずき （北海道）

欧米では最初から食用として栽培されており、サマーチェリーとか、ゴールデンベリーなどと呼ばれ、フルーツとして人気のあるものです。香りと甘みに優れ、見た目の斬新さもあって、メインの付け合わせやサラダ、コンフィチュールや甘酸っぱいソースとしても使われています。

## ぶどうの葉（徳島 福島）

夏から収穫の秋への季節の移ろいを演出するのに使われる山葡萄の葉、美しい葉姿とすっきりとしたグリーンが印象的なあしらいです。和食では主に青搔敷き（かいしき）として使われ、その上にお料理を載せた姿はまた鮮やかで、品よく目に映ります。洋食ではワインと共のアミューズの飾りとしても心憎い演出です。

