

Newsletter

Vol.253 2018.9.10



ほくほくとした優しい香り、ぬくもり

パープルスイートロード(茨城)

パープルスイートロードは紫色のさつまいもでありながら、上品な甘さとねばりがあり、焼き芋や蒸し芋などでもおいしくいただける紫芋です。火を通すと濃く美しい紫色となります。



生落花生 (千葉)

生で出回る時期は非常に限定されてしまう生落花生は、正に今の季節を表す食材です。どこか懐かしさをも感じさせるのは、親しみやすいその味わいや香りでしょう。スイーツにもお料理にも広く使われています。

エレファントガーリック(佐賀)

エレファントガーリックは普通のんにくと同じネギ属ですが、んにくではなくリーキ(ネギの一種)の仲間であると言われています。香りも爽やかで、火を通してもサクツとした食感が特徴です。この商品は一片ずつにばらして袋に入っております。約5~6個入り(個体差による)。



新百合根 (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みたい食材です。

