

Newsletter

Vol.254 2018.9.18



秋の香り 秋の実り

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



紅娘（千葉）

今年もサツマイモ紅娘が始まりました！果皮は薄い紅色、果肉はオレンジ色でしっとりしており、甘みがあります。お料理でも鮮やかなオレンジ色が映えます。普通のサツマイモと比べても色の鮮やかさは歴然で、マッシュにしても美しい色合いが一層目を引きまします。アイデア次第で、メインからスイーツまで、様々にお使いいただけます。美味しく、ビビッドな色あいで思わず目を引くサツマイモです。



国産セルフィーユルート（静岡）

調理をするとその素晴らしい魅力的な素質と特性に圧倒されまします。自然な甘さの中に程良いセルフィーユの香りが広がります。マイルドな抑えの効いた上品な香りを感じます。スープやソース、ガルニチュールの素材として、ヨーロッパでも出回り量が極めて少なく、極々限定された希少な野菜です。国産のものはそれ以上にまだその数も少ないのですが、これからの期待感も十分に感じるボリュームにあふれています。



ムキ栗・皮付き栗（茨城）

使い勝手の良いムキ栗、剥きたてのフレッシュな風味が味わえる皮栗。スイーツや渋皮煮、ペーストにしてソース、口取りやスイーツ、秋を感じるお料理でのご利用でも季節感を感じまします。ホクホクとした栗ご飯もお楽しみです。



あけび（山形）

秋の山では木に蔓を伸ばしたあけびが、美しい紫色の実をつける光景が見られます。割れた実から、中の甘い果肉を食べたり、地域的には果皮を調理して肉詰めやてんぷらなどに使われていたり日本でも古くから親しみのある食材です。