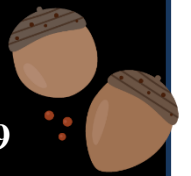


# Newsletter

Vol.259 2018.10.29



色、香り 個性的な食材たち

## 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



### チシャトウ (千葉)

羽のような飾りのついたようなユニークな形の「ちしゃとう」、茎と葉を食用とする中国原産の植物です。「茎レタス」「クキチシャ」ともいわれ、この茎の部分を使ったものが「山クラゲ」として加工され、よく流通されています。お節にもよく使われ、高級中華食材としてもおなじみです。茎は皮を剥いてゆでると翡翠色になり、食感はアスパラのような歯ごたえで「アスパラガスレタス」と言われているのもうなずけます。シャキシャキとした食感が実に爽やかで、サラダやソテー、それにポイルなど様々な形でお料理に溶け込んでくれます。

### 黒大根 (栃木)

皮と身の間にはうまみがあるので、皮はむかずに良く洗い調理します。酢漬(ピクルス)やバターソテーなど洋風の調理に向いています。また、生をすりおろして薬味に用いれば、爽やかな辛味が口の中に広がり、さっぱりと味わえます。



### 菜花 (千葉)

寒い季節に、暖かさを感じる食材として菜の花があります。美しく整った菜花はお料理にもひととき美しく、そしてほんのりとした雰囲気と、緑の美しさをも表現します。



### 島レモン・菊池レモン (東京・諸島)

少し大ぶりの凹凸のない表皮が特徴です。マイヤーレモンの一系といわれており、マイヤーレモンはオレンジとレモンが自然交雑して生まれたといわれる品種で知られています。爽やかな甘い香りで酸味も少なく果肉を食すこともでき、現地ではソルベやコンフェクションナリー類、ジャムやカードなど様々な加工品にも使われ、ドレッシングにしたりドリンクに使ったりとほろりと楽しむのも良いでしょう。

### レディサラダ大根 (神奈川)

鮮やかなピンク色でひときわ目を引く大根です。スライスして色を楽しむサラダに、千切りにしても面白い。名前のごとく、可愛らしい色が女性の目を引きまします。

