

Newsletter

Vol.262 2018.11.19



冬の気配をゆったりと味わおう！

下仁田葱(群馬)

今や冬場の美味しくて甘いねぎの代名詞ともなっている下仁田葱。火を通すとトロとした口当たりです。温かいメニューが増えてくると大活躍する食材です。太くて重量感のある外見が特徴です。



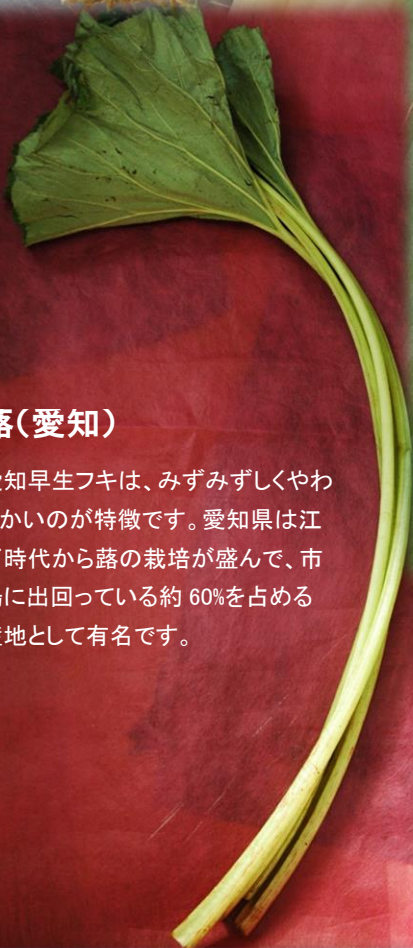
金時人参(岡山)

鮮やかな赤い色からお正月にはなくてはならない人参です。肉質が軟らかく、リコピンを多く含み、色は鮮やかな紅色をして見た目にも美しく、甘みが強い品種です。日本料理やおせち料理には欠かせないワンランク上の人参です。



蔕(愛知)

愛知早生フキは、みずみずしくやわらかいのが特徴です。愛知県は江戸時代から蔕の栽培が盛んで、市場に出回っている約60%を占める産地として有名です。



海老芋(静岡 大阪 京都)

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食感もあります。

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。

