

Newsletter

Vol.298 2019.8.26



軽やかに秋を先取り

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

食用菊（黄） （秋田） もって菊（紫） （山形）

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ていただける食材です。



剥き 新銀杏（愛知）

まるでヒスイのようにきらきらときれいな緑色が映える新銀杏の登場です。秋の気配とみずみずしい銀杏の味わいが楽しい季節となってまいりました。



黄銀杏葉（福島）

秋の到来を告げる象徴の様な黄色が眩しい銀杏の葉。夏の喧騒からホッとする季節を演出するにも一役買ってくれそうです。



ミズのむかご/ミズの実（秋田）

秋に楽しい味覚の一つに「ミズのむかご」があります。青々とした茎に、茶褐色の小さなむかごが現れます。火を通すとそのむかごは、不思議なことに緑色に変化をし、さながら若草色の紐に、丸い翡翠のビーズが通されたような風合いになります。さっと湯がいて醤油で、もしくは出汁醤油などで一夜漬けなどにして、ご飯やお酒とともに楽しむのが一般的だそうです。薄い塩水で湯がいて、サラダや肉料理の付け合せにしても面白いかもしれません。



皮付き栗（熊本）

剥きたてのフレッシュな風味が味わえる皮栗。渋皮煮にして口取りやスイーツ、甘味のご利用でも季節感を感じます。ホクホクとした栗ご飯も香りが違います。

