

Newsletter

Vol.299 2019.9.2



秋は足早に！！

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

赤もみじ（徳島）

秋という誰もが美しい紅葉を思い起こすのではないのでしょうか。季節を感じるシンボリックなあしらいです。秋のしっとりとした美しさを演出するにはぴったりです。

イガ栗(ディスプレイ用)（徳島）

秋の気配を感じさせる「イガ栗」は季節の変わり目と、食欲の秋、収穫の秋へと人の気持ちをいざないます。

ぶどうの葉（徳島 福島）

夏から収穫の秋への季節の移ろいを演出するのに使われる山葡萄の葉、美しい葉姿とすっきりとしたグリーンが印象的なあしらいです。和食では主に青掻敷き（かいしき）として使われ、その上にお料理を載せた姿はまた鮮やかで、品よく目に映ります。洋食ではワインと共のアミューズの飾りとしても心憎い演出です。

北米産 松茸 カナダ

色白ですが、味も風味も素晴らしいクオリティです。北米産は遺伝的にも日本の物に近いとも言われています。

種なし すだち(徳島)

近々入荷予定！！

種が多いのでも知られているスダチですが、なんと種無しのスダチです。スライスした形も美しく、そして種を気にせずに絞りますのが特徴です。(若干の小さい種が残っている場合もございます。ご了承ください)

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。

むかご(茨城)

ムカゴはナガイモや自然薯などのヤマノイモ属の蔓になる肉芽の事で、秋になるとヤマノイモの蔓の葉の付け根辺りに付きます。貴重な山の幸として季節感を感じる食材です。揚げたり煮たりと、様々なレシピで楽しめます。

