

Newsletter

Vol.304 2019.10.7



湯気の向こうに溢れる秋

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

菱の実(福岡)

日本全国の沼や池に比較的多く自生しているヒシ科の水生植物の実です。近年では、九州産の物が多く市場に出まわります。茹でると果肉は栗に似たホクホクとした食感で、うっすらとした甘味があります。昔から菱の実は漢方として利用されていて、五臓六腑に良いあるいは二日酔いや婦人病、解毒に効果があるとされています。熟成した菱の実は、蒸し物や煮物、炒めものに、また細かく刻んで菱ご飯としてもご利用いただけます。

海老芋(静岡)

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滑らかな食感もあります。

まいご金時(京都府・京丹後)

今回ご紹介いたします「まいご金時」は、有機栽培に力を注ぐ農家が、柔らかな砂地を利用して栽培されているサツマイモで、種苗会社と研究を重ねて作り上げたオリジナルの金時芋です。金時芋独特の甘みとホクホクとした食感、ほのかに上がる栗の様な香ばしい香りと有機肥料で丁寧に作り上げられた上品な甘味がとても印象的なサツマイモです。

根みつば(茨城)

「根みつば」はその根の部分もしっかりと洗った後、食すことができます。茎、そして青々と大きく育った葉の部分においても、出回るみつばのなかでは最も香りが強くしっかりした食感を感じて、また一層お料理を印象的に仕上げてくれます。水耕栽培の糸みつばや、切みつばとは違いその栽培方法も独特で土耕である程度に成長させたものに土寄せをして根元を遮光した状態で軟白栽培をします。

芽蕪(東京)

グリーンピースより少し大きいほどの小さい珠がとっても可愛らしくチャーミングな芽蕪。真っ白で真珠のような美しさが印象的です。

