

# Newsletter

Vol.307 2019.10.28

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

映えるカラフル大根!

## 紅しぐれ大根 (群馬)

優しい紫色の皮が綺麗な紅しぐれ大根。白い中に中心がほんのり薄紫です。おろすと大根おろし自体が品の良い薄紫色になります。表皮がアントシアニンによる濃紫色で酢とあわせると綺麗なピンク色に変化します。

## 黒大根 (栃木 オランダ)

皮と身の間にうまみがあるので、皮はむかずに良く洗い調理します。酢漬け(ピクルス)やバターソー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。

## 紅くるり大根(北海道)

中身は紅色の紅くるり大根、柔らかく瑞々しい味わいが特徴です。アントシアニンの含有量も高く、果肉全体に広がる濃いピンク色は様々なお料理の差し色にもなります。

## 青芯大根 (北海道 中国)

翡翠のような色を思わせる「青芯大根」、グリーン色がサラダでも爽やかに美しく映えます。甘く水分の多いフレッシュな味わいは、様々なタイプのドレッシングやソースとも良く合います。

## 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。

## 紅芯大根

(オーストラリア・ドイツ・茨城・中国)

切ると中の色が紅色で美しい大根。柔らかく甘味があり、「おろし」「サラダ」「漬物」などが一般的。最近ではその美しさから薄くスライスしてカナッペのベースとしても使われているようです。

