

Newsletter

Vol.320 2020.2.3



滋味深き春を運ぶ山菜

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

うるい(新潟)

グリーンのうるいは、湯がいておひたしやソースに絡めても美味しく、葉をそのまま美しい「かいしき」に利用したりします。

雪うるい(山形)

柔らかなレモンイエローがほのかな春の空気を連れてきます。軟白した雪うるいは癖もなく、柔らかく、シャキシャキとした食感が爽やかで、そのままサラダで。

こごみ(秋田)

アクがないのでさっとゆでてサラダやお料理のトッピングにも楽しい食材です。青々とした緑がまぶしい印象です。

庄内あさつき(山形)

さっと湯通してシャキシャキとした食感を楽しんだり、ゆっくりボイルしてとろんとした甘みと風味を楽しんだり、その美味しさを様々なアレンジでお楽しみください。

ふきのとう(福島)

まさに春の香りをいただくフキノトウは、初春を思わせる代表選手。独特の香りが、春を待つ気持ちに拍車をかけます。フライやフキ味噌のディップなどにも。

タラの芽(山形)

ほのかな苦みや、しっかりとした食感が春を伝える食材として人気があり、山菜の王様ともいわれています。

のびる(徳島)

ニンニクのような食欲をそそる香り。緑の葉の部分も使えます。根球が小さく、ミニミニサイズの新玉葱のよう！季節を感じる付け合わせなどにも最適な食材です。

行者にんにく(山形)

行者ニンニクはタマネギやニンニク、ニラなどと同じユリ科ネギ属の多年草です。日本には近畿以北から北海道にかけて分布していますが、東北より南では高山でしか見られません。そのため山に住まう「行者が食べるにんにく」ということから名付けられたそうです。