

# Newsletter

Vol.347 2020.8.24



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

秋の風情を楽しもう!

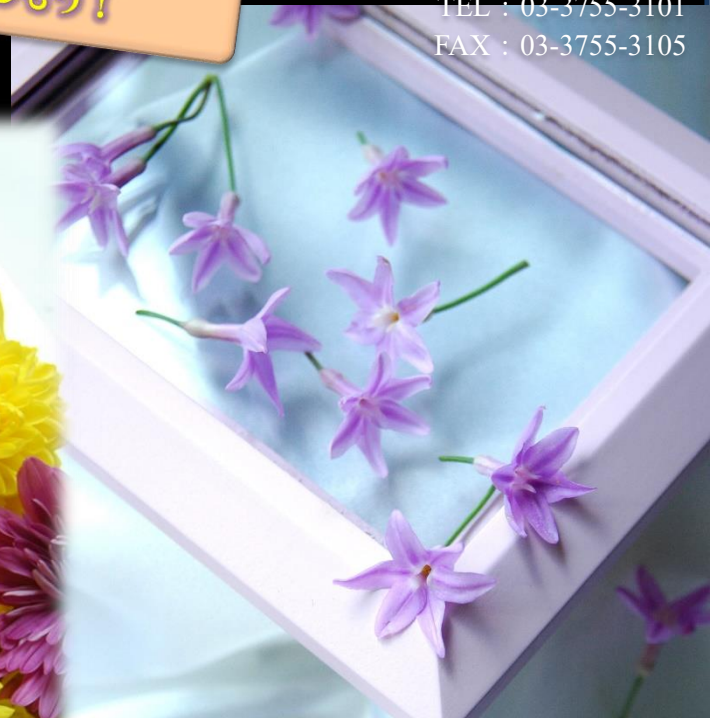
## 食用菊(黄)

(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にも、と季節を十分に感じていただける食材です。



## 久保田農園 アリウムスター(葱の花) (福岡県・糸島)

「星(スター)」の様でもありますがもっと近くで見ると、ユリの花がミニチュアサイズになったようなそんな高貴なスタイルをも兼ね備えております。見た目に柔らかな色と姿とは対照的に、口に運ぶと「ネギ」独特の香りが心地よく鼻に抜けてまいります。どちらかといえば最初より後の方が濃い風味と、ピリッとした辛味もほんの少し舌で感じ、余韻として残します。

## イガ栗(ディスプレイ用)(静岡)

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。



## 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。