

Newsletter

Vol.352 2020.10.5



思わず目を引く輸入野菜も続々！！

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

セルフィーユルト(フランス) お取り寄せ

驚くほどの甘みを感じる根セルフィーユ。調理をするとホクホクした食感とほんのりとした品の良いセルフィーユの香りを感じます。生に近いとまるで人参のような食感が楽しめます。



フリゼライン(ベルギー)

スラッとした細長い葉姿と、そしてレモンイエローの葉先がフリゼをした印象的な野菜です。アンディーブとエンダイブのかけ合わせの野菜として、すでにヨーロッパでは様々に取り扱いがされている新しい野菜です。華やかな雰囲気でお料理を美しく演出します。



和栗の季節！

渋皮栗(茨城)中 2日お取り寄せ

日本では栗の渋皮煮という料理がありますが、栗の甘露煮よりもこちらの方が好きという人も多い様です。手をかけ時間もかけながらふくよかに煮上げられて渋皮煮は日本の栗を使ったレシピの中でも、品の良い甘さと深く艶とした美しい出で立ちで、また一層食感と味のバランスに溢れた逸品となっています。和栗のおいしさの幅を広くする渋皮煮をアレンジして、最近ではバターやブランデーをさっぱりと利かしながらのスイーツや、秋のメインディッシュのトッピングとしても少しプレミアムな雰囲気をも醸し出す素材として使われている様です。



サルシフィー(ベルギー)

いよいよ欧州の冬野菜として定番の食材が出回り始めます。調理によっては牡蠣に似た風味が味わえることからオイスタープラントとも呼ばれています。西洋牛蒡という名前では知られているようです。



サリコルヌ/ アッケシソウ/シーアスパラ (イスラエル)

干潟や塩田の近くの塩分の多い湿地に自生している事もあり、塩辛い野菜として知られています。サリコルヌは単に水中の塩だけではなく海水に含まれている多くのミネラル分を含んでいます。魚介料理に添える塩味のするトッピングとして、あるいは珊瑚のような容姿を生かしてのご利用も面白いかもしれません。高級フレンチなどでもよく使われている食材です。