

# Newsletter

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

※お見積りは、弊社担当者へ  
直接お問い合わせください。

## 芽萱草 /メカンゾウ (茨城)

正月料理は、1年の始まりから勢いよく「芽が出る」「芽出度い」「めでたい」と成長や出世の縁起を担ぎ、慈姑(くわい)等の食材が使われます。このメカンゾウもその一つで、短い期間のみですが、昔からお茶事の初釜の懐石料理にも新春を迎える雰囲気を一層盛り上げるように、柔らかな緑色の生き生きとした芽吹き姿が八寸や椀物で楽しめます。最近では春の季節を伝える意味で、フレンチ懐石や創作イタリアンのコースなどでも使われ彩を添えているプレミアムな山菜です。

春を感じる  
山の恵前線  
到来中!



From this week's "Concierge"

## マイクロマト/レッド (愛知)

一粒一粒がグリーンピースより小さいかわいいトマト。ほんの少しお皿の上を飾るだけで、赤や黄色がキラキラ綺麗です。オーナメントのようにあしらったりガラスの縁に掛けてかわいらしい飾りにも。

## マイクロラディッシュ(愛知) 芽蕪(東京)

余りにも可憐で可愛い食材です。各種パーティーやお祝い事にもピッタリ!ペアで並ぶと「紅白」となり、おめでたい雰囲気も重なってとても印象的なシーンを演出します。



## 雪うい (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。



## 根芋(千葉)

里芋の親芋から出てくる太芋がらを白く軟白栽培した「根芋」。全国でも千葉の柏市でしか栽培されていないといわれています。灰汁を抜いて、強めに味付けしてメインの付け合わせに。

## 浜防風 (茨城)

独特の香りが春の余韻を残し、ツマとして使われる「防風」とは違って主に食用として栽培されたものです。ハーブのような使い方ができ、和食だけではなく洋食においても、その特性を生かしたレシピが生まれているようです。

## コシアブラ (山形 秋田)

「こしあぶら」は山菜の女王様ともいわれているそうで、タラの芽やウドと同じウコギ科の一種で、非常に香りが良いことで知られている食材です。洋風にもその香りを生かしてさっとバターソテーして季節を感じる一品として添えてみても面白いかもしれません。



## 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。

## 山うど(群馬)

天麩羅以外では酢水にはなしてあく抜きをして使います。香りが高く、シャキシャキとした歯ごたえが特徴で、葉先や身は、もちろん、皮まで食べられる食材です。



## ひろこ ひろっこ(秋田)

昔は雪解け後の山菜として自生しているアサツキやノビルの新芽を収穫し、それを「ひろっこ」と言っていたようです。地元では塩漬けにしたり天麩羅にしたりそのまま味噌につけてなど、シンプルなレシピが多いようですが、エンシャロットの様に火を通すと香りも立ち、洋食においてもかなり面白い食材となるでしょう。

