

Vol.397 2021.9.6

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。

From this week's "Concierge"

季節いろどり

和栗の季節！むき栗(茨城)

古代縄文の里では、栗を主食にしていたといわれています。そんな DNA を持つ日本人の大好きな栗の季節がやってまいりました！使い勝手の良いムキ栗、ペーストにしてソース、口取りやスイーツ、秋を感じるお料理で、和洋中間わず人気の季節感あふれる食材です。旬の味を是非！

「完熟コリンキー」(福岡・糸島)

「完熟コリンキー」は、通常のレモン色のコリンキーと比べオレンジ色のまるでハロウィンカボチャのような風貌です。生で食するとそれほど味は感じませんが、フライパンやオーブンなどで直接火にかけると甘みと色も一段と強くなるような感じがあります。完熟コリンキーは加熱がおすすめというアナウンスにも頷けます。食感もさっくりとしていて甘みがしつこくないために、ボリュームのあるメインの付け合わせやキッシュやタルトなどでグリルしても色味は鮮やかですが他の食材の邪魔をしません。ポターージュやソース、他にもバターやシュガーを加えた焼き菓子やジャムにしたりデザートに至るまで様々にお使いいただけるでしょう。

バターナッツスクワッシュ

(新潟 北海道)

ひょうたん型をした南瓜として知られています。スープに仕立てるとクリーミーな味わいと、生クリームとの相性の良さが引き立ち、喉ごし良くいただけます。ブラウンシュガーとの相性も良いのでタルトなどスイーツに使用しても。

剥き 新銀杏(愛知)

まるでヒスイのようにきらきらときれいな緑色が映える新銀杏の登場です。秋の気配とみずみずしい銀杏の味わいが楽しい季節となっております。

ホクトプレミアム

「一番採り 生どんこ」(長野)

干しシイタケの魅力を「生」でも再現しようというのがこのホクトプレミアム「一番採り 生どんこ」です。キノコに特化したメーカーとして知られている「HOKUTO」によって開発され、味のしみ込みやすさの指標として「味の道」ともいわれている頭頂部の切れ込みの深さと贅沢な食感、旨味成分の「グルタミン酸」とキノコ特有の旨味成分の元といわれている「グアニル酸」が豊富に含まれています。

岡山のおもちゃカボチャ

(岡山)

真夏の収穫期に、食用と並行して育てられてきたあまりにも可愛らしく面白いディスプレイ用の「おもちゃカボチャ」が岡山から到着しております。美味しいお料理の横で茶目っ気たっぷり、遊び心満載に楽しい風景を演出してくれるでしょう。

新百合根(北海道)

北海道産の百合根が初荷を迎えます！調理をするとホクホクとして甘みも感じ、揚げ物にも炒め物にも蒸し物にも実に様々にお使いいただけます。ジャンルを問わずに使っていただきたい食材です。