

# Newsletter

From this week's "Concierge"

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。

早くも冬の味わいへと

## うぐいす菜 (愛知)

元々は、京都の伝統野菜としても知られているようです。昔は身分の高い人の専用食材として使われ、主に高級料亭などで椀だねとして使われてきました。白い根の部分の洗い、そのまま茹でると鮮やかな緑色と白い根のコントラストが美しい景色を作ります。



## マイクロディッシュ(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りとても印象的なシーンを演出します。



## 四方竹 水煮 (高知)

秋に出回る筍としても有名な四方竹。穴の開いた中心部分に詰め物をしたりして煮込みや、てんぷら、和え物などに使われます

## 京芋(宮崎)

日本一大きな里芋として、「たけのこ芋」「京芋」「台湾芋」などと呼ばれています。食味に癖は無く、里芋類の中では珍しくほっこりとしていて粉質でんぷん質が多い事が特色、煮る、揚げる、蒸す、焼くなど様々な調理法に向いています。その為お料理のジャンルを問いません。



## ものすけかぶ (神奈川県三浦)

手で皮がむける蕪としても有名になりました。赤い皮の部分に切り目を入れ手で剥いていくと中の白い果肉が見えてきます。中の白い果肉にはピンク色のさしがはいっており、見た目でもまるで桃の皮をむいたような面白い感覚になります。生食向きで甘く柔らかい蕪です。

## 北海道の セルリアック

セロリの変種といわれ、一般的に出回っている葉を利用するセロリと違って、肥大化した根の部分を食べます。主に北ヨーロッパでは自生している位身近な野菜で、香りもセロリほどきつくはなく穏やかな芳香で、昔から様々なレシピにて利用されてきました。スライスしたりして生食もできますが、やはり火を通したレシピ、スープやマッシュ、ポイルやグリル、フライにしても品の良い香りと余韻に浸れます。キャセロール料理には欠かせないぐらいの王道の素材でもあります。輸入ものがほとんどでしたが、今回北海道より立派なセルリアックが到着いたしました。



## 黒皮南瓜 (宮崎)

高級食材として、その存在が知られている黒皮南瓜。肉質はきめ細やかで「しっとり」としており、煮くずれしにくく、上品な甘みであることから、煮物など日本料理の素材として古くから親しまれています。バターソテー等洋食にも向いています。



## 下仁田葱(群馬)

今や冬場の美味しくて甘いねぎの代名詞ともなっている下仁田葱。火を通すとトロリとした口当たりです。暖かいメニューが増えてくると大活躍する食材です。太くて重量感のある外見が特徴です。

