

Vol.405 2021.11.8

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"

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
ロン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。

季節は二十四節気

立冬

鍋ねぎ(茨城)

季節限定の「鍋ねぎ」は、寒い季節を後押し
するかのようになん年々認知度があがっている
素材です。それもそのはず、下仁田葱との
交配種だそうであるそれは夏ねぎと下仁
田葱の間を行くような、ずっしりとボリューム
感も感じられます。美味しい寄せ鍋や丸ごと
天麩羅、湯通して和え物、アヒージョやス
ープで煮てヴィネグレットソースを添えても
至福の味わいで楽しむことができます。熱を
入れると糖度が14度ぐらいになるというこ
とで話題にもなっているようです。

大浦ごぼう(茨城)

毎年年末だけに出廻る迫力満点のその名
は「大浦ごぼう」、まぼろしのごぼうとも言わ
れる千葉県の伝統野菜です。おせち料理
にも登場することの多い非常に美味しいご
ぼうとしても有名で空洞の中に詰め物をし
たり、シンプルに煮含めて立ち昇る香りと
味を楽におメニューでも。

天かぶ(千葉)

直径が10センチ以上の大きな天かぶは関東
でも古くから流通している大型の蕪、11月～
12月に期間限定で入ってくる美味しい蕪で
す。肉質はきめ細やかで柔らかいのが特徴
で、甘みもしっかりとあり柔らかい割には煮崩
れも少ないので、生食や加熱用として幅広く利
用できる野菜です。

京人参(岡山 香川)

肉質が軟らかく、リコピンを多く含み、色は鮮やか
な紅色をして見た目にも美しく、甘みが強い品種
です。日本料理やおせち料理には欠かせないワ
ンランク上の人参です。飾りにも美しい。

菜花(千葉)

寒い季節に、暖かさを感じる食材として菜の花
があります。美しく整った菜花はお料理にもひ
ときわ美しく、そしてほんのりとした柔らかな雰
囲気と、緑の美しさをも表現します。

