

Newsletter

Vol.406 2021.11.15

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"



北海道の セルリアック

セロリの一変種といわれ、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。香りもセロリほどきつ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ンピ、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。

国産、輸入
興味深い根菜類
入荷中！！

国産キクイモ 紫種(山形)

ヨーロッパでは昔からキクイモはかなりポピュラーであり、フランス料理には欠かせない存在です。でんぷん質がほとんどない為、ジャガイモよりさっぱりとして火を通すとほのかな甘みも楽しめ、薄くスライスしてサラダ、加熱してリゾット、パスタ、オープン料理や煮込みなどにも使われています。ほんの少し野味も感じる食材として、フレンチのコースの中にもほのかな香りと味わいを生かしてスープや、メインにもマッシュやチップスにしたりして添えられています。



サルシフィー(ベルギー)

欧州の冬野菜として定番の食材。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日本では知られているようです。



フランス産 セルフィーユルート

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。

紅芯大根 (オーストラリア)

切ると中の色が紅色で美しい大根。サクサクとした食感の中にも甘味があり、パーニャカウダー等には定番の野菜となっています。見せる野菜としてカーヴィングされたり、お洒落な佇まいで前菜、サラダ、セイボリーや付け合わせなどにも使われています。「おろし」「漬物」などでも和の雰囲気。薄くスライスしてカナッペのベースにしても。



ビーツチオッジャ (オランダ)

赤白の渦巻きが、とても個性的なビーツ。えぐみが比較的少ないのでそのままサラダにも適しています。切ってから茹でると、赤い色素が流れますが、皮をむかないでさっと茹でると、この模様がある程度残ります。



パセリルート(オランダ)

日本では出回る量が限られていることから、あまり知られていませんが、ヨーロッパ方面では古くから親しまれている野菜です。煮込みやピューレなどにして心地よい風味をお楽しみください。

