

Vol.408 2021.11.29

From this week's "Concierge"

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。

旨味広がる
葱の美味しい季節到来！

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太くしっかりとした
白い部分が物語っているようです。美味しい寄せ鍋や
丸ごと天麩羅、湯通しして和え物、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。

仙台曲がりねぎ（宮城）

曲がりねぎは、宮城県仙台市の伝統野菜として有名です。ある程度の大きさに育ったねぎを
抜き取って約 25 度から 30 度ぐらいに傾斜を
つけた土の上に寝かせ、土をかける栽培方法
で手間がかかるという点はありますが根の腐り
を防ぎます。そのねぎは数カ月すると寝ていた
体勢から自然と太陽に向けて起き上がろうとし
て曲がった形となるそうです。この時に受ける
ストレスにより白い部分が多く肉厚でそれ以上
に軟白部分は柔らかく甘くなります。

オニオンヌーボー （静岡）

新玉ねぎのようなフレッシュな
香りと火を通すと香ばしくも甘く深い
味わいはオニオンヌーボーならでは。

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。殿様葱として古くから
献上品としても有名です。火を通すとトロ
とした口当たりです。暖かいメニューが増
え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。

村上農園のマイクロハーブシリーズ ロックチャイブ（山梨）

糸のように細いチャイブの先に黒い種
がついたスタイリッシュな素材。見た
目だけでなく、お料理に香りと、色
のアクセントも添えて華やかに。

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、強めに味付けてメインの付
合わせに。

芽キャベツ（静岡）

メキャベツは一般的なキャベツに比べ、ほとんどの栄養成分
がバランスよく含まれています。ビタミンCは普通のキャベツ
の約 4 倍！美容にも健康にも風邪予防にもよい芽キャベツ
は、暖かいメニューには無くてはならない存在です。