

# Newsletter

Vol.443 2022.9.5

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"

## ミズのむかご/ミズの栗 (秋田)

秋に楽しみな味覚の一つに「ミズのむかご」があります。青々とした茎に、茶褐色の小さなむかごが現れます。葉を通すとそのむかごは、不思議なことに緑色に変化をし、さながら若草色の紐に、丸い翡翠のビーズが通されたような風合いになります。さっと湯がいて醤油で、もしくは出汁醤油などで一夜漬けなどにして、ご飯やお酒とともに楽しむのが一般的ですが、薄い塩水で湯がいて、サラダや肉料理の付け合せにしても面白いかもしれません。

秋、秋、秋...

## いがぐり/ディスプレイ用 (徳島)

日本では栗は縄文時代は主食として食べられていたことを考えると、DNAの中にはきっと「栗」に対して特別に感じるエモーショナルな部分があって、それは日本では特に栗好きな人が多く、栗を使用したレシピが人気となるのもうなづけることです。栗を見ると季節を感じ、青々とした「棘」もこれから秋に向かって栗が成熟し、イガが茶色くなり中の実が顔を出すことまで連想されることなどから、そこにあるだけで人の意識が「秋」へと加速するような効果もあるのでしょうか。

## あけび (山形)

秋の山では木に蔓を伸ばしたあけびが、美しい紫色の実をつける光景が見られます。割れた実から、中の甘い果肉を食べたり、地域的には果皮を調理して肉詰めやてんぷらなどに使われていたり日本でも古くから親しみのある食材です。

## 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みな季節となりました。

## ジャンボピーナッツ「おおまさり」(千葉)

ジャンボピーナッツ「おおまさり」は日本国内で栽培されている落花生の中も極大粒であり、その名の由来は「大きさが味が勝る」という意味で「おおまさり」なのだそう。茹でると柔らかくホックリとした食感と、甘みが押し寄せてくるのを感じます。大粒で食べ応えもありまさに名前の通りのイメージです。和え物や炒め物、細かくしてソースやディップに加えても面白いかもしれませんし、ケーキサレの具として、あるいはさっぱりとしたデザートに利用しても少し変わった雰囲気を楽しめるでしょう。

## 和栗の季節！皮付き栗(熊本)

日本の秋の風物詩には欠かせない、栗の季節がやってまいりました！剥きたてのフレッシュな風味が味わえる皮栗。そんな風味豊かな和栗は、柔らかな甘みと香りが秀逸です。スイーツや渋皮煮、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のご利用でも季節感を感じます。和洋中問わず人気の季節感あふれる食材。旬の味を是非！