

Newsletter

Vol.444 2022.9.12

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"

秋の風情を楽しむ...

和栗の季節！むき栗(茨城)

古代縄文の里では、栗を主食にしていたといわれております。そんなDNAを持つ日本人の大好きな栗の季節がやってまいりました！使い勝手の良いムキ栗、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。和洋中間わず人気の季節感あふれる食材です。旬の味を是非！

ホクトプレミアム

「一番採り 生どんこ」(長野)

干しシイタケの魅力を「生」でも再現しようというのがこのホクトプレミアム「一番採り 生どんこ」です。キノコに特化したメーカーとして知られている「HOKUTO」によって開発され、味のしみ込みやすさの指標として「味の道」ともいわれている頭頂部の切れ込みの深さと贅沢な食感、旨味成分の「グルタミン酸」とキノコ特有の旨味成分の元といわれている「グアニル酸」が豊富に含まれています。

石川小芋(静岡 JA 夢崎 きぬかつぎ)

高級ブランド小芋と誉れ高い石川小芋。ねっとりとしたコクのある味わいが楽しめます。小さくてコロんとしているので、まるごと調理に向いていて、皮ごと茹でてつるつると皮をむくきぬかつぎにすれば皮むきの手間がかりません。シンプルに食してもその美味しさが引き立つ逸品です

稲穂/あしらい (徳島)

秋の実りの風景といえば、黄金色に頭を垂れた稲穂もその一つに挙げられるでしょう。あしらいの「稲穂」はそのまま飾りとしても風情がある素材、和食では稲穂の籾の先をサツと油にくぐらせ、ポンと白く爆(は)ぜさせて季節感溢れた粋なお料理の添え物としても使われています。それはまるで、稲穂の籾から待ちきれず顔を出す新米のように、または稲穂から白い花が咲いたような艶やかな姿として印象に残ります。

国産松茸(北海道)

一足早く味わうプレミアムな食材。国産のものは香りも味わいも一級品ですが、毎年期間や収穫量が変わりますのでご了承ください。

食用菊(黄)

(秋田)

もって菊(紫)

(山形)

菊は大昔から延命の薬とも言われて珍重されてきました。そのほか厄除けの効果もあるということで9/9 重陽の菊酒は有名です。その美しさや高貴さからおめでたい席など、様々なお料理に使われています。おひたしや揚げ物、あえ物、サラダに散らしたり、もちろんあしらいにも。秋を感じるスイーツの飾りにも重宝します。季節を十分に感じていただける食材です。