

# Newsletter

Vol.447 2022.10.11

From this week's "Concierge"

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。

個性輝く!キノコ

## 山えのき茸(新潟)

山中に自生する天然のエノキダケを元菌とする、風味たっぷりの山エノキ。白いエノキとは比べ物にならない味わいと、火を通して比較的しっかりとしているその姿に野味も感じることができません。そしてその奥深い旨味にリピートも多い商品です

## 「コプリーヌ」(長野)

イタリア名が「コプリーヌ」。日本名は「ササクレヒトヨタケ」。つくしのような形をしているので、俗称では“つくし茸”や“こけし茸”とも呼ばれます。日本ではそこまでなじみのないコプリーヌですが、ヨーロッパでは高級きのことして古くから食用として珍重されてきました。傘はフワフワ、軸はシャキシャキ、根元はコリコリという独特の食感があります。「コプリーヌ」はマッシュルームより濃い味わいと、調理をするとよく出汁が出る為、料理に深いコクを出すといわれています。まだ生産者は少ないものの日本でも生産され始めています。

## バイリング(長野)

「はくれい茸」「白霊茸」「雪嶺茸」とも呼ばれています。火を入れるとまるでアワビのようにコリコリとした食感で香り豊か。煮崩れもせず、その存在感はお料理の中でも十分に主張され、ワンランク上の高級食材としても知られています。陸のアワビとも称され、食通に愛され、その希少さ貴重さから神のキノコと呼ばれるほど珍重されてきました。

## 山伏茸(長野)

ヤマブシタケは、中国や北米、日本に広く分布する食用きのこの一種で、日本では数少ないサンゴハリタケ科のきのこです。スープや天ぷらに合うと言われていています。美味しいダシも出ますし、見た目も非常に美しいキノコです。

## 柳松茸(長野)

柳類の木に発生して松茸に似た香りを発するところから、柳松茸と呼ばれる事になったらしいというのがこの名の所以。癖のない味わいです。

## はなびらたけ(新潟)

免疫力を高める作用が高いと言われるβ-グルカンが豊富に含まれている花びら茸。綺麗な白いフリルが特徴です。癖のない味とコリコリとした食感は様々な料理、デザートにもお使いいただけます。

## 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。「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。

## タモギ茸(北海道)

たもぎ茸はきれいなレモン色の円形のかさが特徴です。ヒラタケ科に属し、アミノ酸やオリゴ糖が非常に豊富で、匂いや味も、比較のおだやかで調理しやすいキノコといえるでしょう。