

# Newsletter

Vol.449 2022.10.24

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"

日差しが温かく感じる季節へ...

## 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て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。

## 赤葱(山形)

生のままでは、一般の葱に比べやや辛味も強く香りも豊かですが、加熱しますと一転して一層甘くなりしっとりとした食感になります。

## 秋の「葉玉ねぎ」(茨城)

この季節に珍しい素材が到着いたしました。普通は春を告げる野菜としてお馴染みの「葉玉ねぎ」ですが、なんと秋のこの時期にやってまいりました。通常「葉玉ねぎ」は来年の初春以降の収穫に向かって夏ごろに播種しますが、今の時期に出荷を合わせてきたのは珍しいことです。葉玉ねぎは、柔らかく風味が豊かなのが特徴です。そのフレッシュな味わいと葉までを調理できるためご利用を戴くことの多い食材です。ガルドニチュールなどにもピッタリかもしれません。12~1月の千葉産葉玉ねぎやオニオンヌーボーなどにリレーするタイミングの、秋の「葉玉ねぎ」。温かいメニューが増える今の時期にこそ、絶好の食材となることでしょう。

## 菜花(千葉)

寒い季節に、暖かさを感じる食材として菜の花があります。美しく整った菜花はお料理にもひととき美しく、そしてほんのりとした柔らかな雰囲気と、緑の美しさをも表現します。

## 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前で日本では知られているようです。

## 菱の実(福岡)

日本全国の沼や池に比較的多く自生しているヒシ科の水生植物の実です。近年では、九州産の物が多く市場に出まわります。茹でると果肉は栗に似たホックリとした食感で、うっすらとした甘味があります。昔から菱の実は漢方として利用されていて、五臓六腑に良いあるいは二日酔いや婦人病、解毒に効果があるとされています。熟成した菱の実は、蒸し物や煮物、炒めものに、また細かく刻んで菱ご飯としてもご利用いただけます。

## レディサラダ大根(神奈川)

鮮やかなピンク色でひときわ目を引く大根です。スライスして色を楽しむサラダに、千切りにしても面白い。名前のごとく、可愛い色が女性の目を引きまします。