

# Newsletter

Vol.450 2022.10.31

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。

## 天かぶ（千葉）

直径が10センチ以上の大きな天かぶは関東でも古くから流通している大型の蕪、11月～12月に期間限定で入ってくる美味しい蕪です。肉質はきめ細やかで柔らかいのが特徴で、甘みもしっかりとあり柔らかい割には煮崩れも少ないので、生食や加熱用として幅広く利用できる野菜です。

根菜のシーズン

## 聖護院大根（京都 滋賀）

京都府聖護院発祥の伝統的な京野菜の一つ。きめ細やかな肉質で柔らかくて甘味が強く、煮崩れしないのでふるふき大根や煮物によく使われます。

## 聖護院かぶ（京都 滋賀）

冬の漬物として有名な「千枚漬け」はこの聖護院かぶからできています。それ以外にも蕪蒸しや煮物などによく使われ、一見和の雰囲気ですが、意外に洋食にもマッチします。白くて甘みがあり、繊維も少なく柔らかいこの蕪は、チーズやベシャメルソースとの相性もとてもよく、スープにしても、その上サラダやピクルスにしても上品で、滑らかな口当たりで印象的な一品となります。

## 落（愛知）

愛知早生フキは、みずみずしくやわらかいのが特徴です。愛知県は江戸時代から落の栽培が盛んで、市場に出回っている約60%を占める産地として有名です。

## チシャトウ（千葉）

茎と葉を食用とする中国原産の植物です。「茎レタス」「クキチシャ」ともいわれ、この茎の部分を干したものが「山クラゲ」として加工され、よく流通されています。お節にもよく使われ、高級中華食材としてもおなじみです。

## 四方竹（高知）

「四方竹」は夏から秋への季節のはざまに生える、珍しい秋収穫の貴重な秋の筍です。その期間は約1か月間ともいわれており、産地である高知の秋の味覚では外せないほどの筍だそう。生のままでは大変傷みやすい為、産地では鮮度を保つべくすぐに下処理を行い、灰汁抜きされて出荷されます。和食では煮物から天麩羅、和えもの、しかし和食だけではなく、ポイルをしてドレッシングやソース、グリルしてベーコンなどと香ばしく、特にホワイトソースとの相性が良いともいわれています。

## カリフラワー（茨城）

茎の長めなスタイリッシュなカリフラワーのカリフラワー、茹でると茎のミントグリーンとオフホワイトの上部のコントラストも美しく、サラダでも付け合せでも爽やかに料理を彩ります。

## 金時人参（岡山）

肉質が軟らかく、リコピンを多く含み、色は鮮やかな紅色をして見た目にも美しく、甘みが強い品種です。日本料理やおせち料理には欠かせないワンランク上の人参です。飾りにも美しい。