

Newsletter

Vol.452 2022.11.14

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"

京芋(宮崎)

日本一大きな里芋として、「たけのこ芋」「京芋」「台湾芋」などと呼ばれています。食味に癖は無く、里芋類の中では珍しくほっこりとしていて粉質ででんぷん質が多い事が特色、煮る、揚げる、蒸す、焼くなど様々な調理法に向いています。その為お料理のジャンルを問いません。

年末への香りほのかに

奈良の「紫やまいも」

この紫の山芋は、調理をしてもある程度ピンク色が残るので、お料理の種類によっては色も楽しめる食材だと思います。外側の茶色い外皮をブラシで丁寧に擦ると、美しい紫色の内皮が顔を出し、それを皮ごと磨ったりするとより色も濃くなるようです。中の芋の色はカットをすると、ほんのりほのかしかったようなピンク色で、中身だけをすりおろすと柔らかなピンク、外皮と共にすりおろすと濃いピンク色となります。粘りも強く、すりおろしたものをそのままとめてオイルで焼くだけで、柔らかなお餅のような食感となります。癖もない味わいの為、スープから付け合わせ、スイーツなど様々にお使いいただけます。生で口に含むとサクサクとした食感と共に柔らかな甘みも感じます。

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。

海老芋(静岡)

海老芋は、栽培する際に土寄せを行うためにこのような形状になるといわれ、とても手間がかかる事、そしてその分味が優れていることもあり高級品として扱われています。ホクホクとしてねっとりとした食感もあります。

芽キャベツ(静岡)

メキャベツは一般的なキャベツに比べ、ほとんどの栄養成分がバランスよく含まれています。ビタミンCは普通のキャベツの約4倍！美容にも健康にも風邪予防にもよい芽キャベツは、暖かいメニューには無くてはならない存在です。

くわい(広島)

早くも年末を感じさせる食材の登場。「慈姑(くわい)」は昔から「芽が出る」といった意味で、縁起物としておめでたい席では欠かせないものとされてきました。その食感や風味から洋食にご使用も面白いかもしれません。

大浦ごぼう(茨城)

毎年年末だけに出廻る迫力満点のその名は「大浦ごぼう」、まぼろしのごぼうとも言われる千葉県の伝統野菜です。おせち料理にも登場することの多い非常に美味しいごぼうとしても有名で空洞の中に詰め物をしたり、シンプルに煮含めて立ち昇る香りと味を楽しむメニューでも。

