

Newsletter

Vol.454 2022.11.28

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。

暖かさを運ぶ

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。



堀川ごぼう(京都)

京都の伝統野菜のひとつで、400年ほど前から作られてきたとされています。収穫までに時間がかかり、とても希少でプレミアムな牛蒡です。料亭にて使われることが多く、中の空洞を利用して詰め物をしたりと、その味わいは勿論の事、年末年始には欠かせない美味しい牛蒡として有名です。



山ごぼう（長野）

冬野菜として知られている「山ごぼう」。元はキク科「モリアザミ」の根を栽培したもので「菊ごぼう」「アザミごぼう」とも言われ、風味や形が似ていることから一般的には「山ごぼう」と呼ばれています。形は細く長さは20~30センチ弱。ブラシで軽くこするぐらいが風味が残ります。普通のゴボウよりは極めて少ないのですが少し灰汁があることからさつと湯がいて、ドレッシングやソースと和えても面白いでしょう。生に近いとポリポリとした食感で歯ごたえも良いのですが、フライや素揚げにするとほくほくとした食感も楽しめます。カットした断面も真っ白で、白い色の食材としてガーニッシュにも面白いかもしれません。

京かんざし（京都）

ミニキャロットですが細長く繊細な感じは、その名のごとく、京都の舞妓さんのかんざしの様に美しいフォルムです。京人参の赤い部分と、緑の葉のコントラストが非常に鮮やかで繊細さを感じる食材です。



はなっこりー(山口)

ほのぼのとした、春を告げるような風情を感じさせる山口県特産の野菜です。カイン菜と菜花の掛け合わせで癖のないほんのりとした甘みと青々とした綺麗な緑が特徴。蕾が暖かい季節を連想させます。

博多な花 かき菜 おいしい菜 (福岡)

菜の花の美味しい葉の部分にスポットライトを当てて、品種改良した野菜です。緑黄色野菜の豊富な栄養とシャキシャキとした癖のない風味を味わえるのがこの「おいしい菜」なのです。あく抜きする必要もないので下ゆで不要で気軽に使える健康野菜。冬の野菜なので糖度が高く、特にこれからの寒い季節に収穫されるものはととん甘みがのってきます。

とんぶり（秋田）

「コキア(ほうき草)」の実の外皮を剥いて乾燥させたものが「とんぶり」です。見た目から美容や健康に良いといわれているキヌアにも似ていると思われるでしょう、それもそのはず、実は同じアカザ科の仲間なのです。抗酸化作用のあるサポニンや豊富な食物繊維、そして免疫力も活性化するビタミンなどを含む優秀な食材でもあります。しかし、その味は淡白で癖がなくローカロリーで、どんな食材とも合わせられる特徴があります。

