

# Newsletter

Vol.458 2023.1.10

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。

ほのかにやさしい春を運ぶ

## 花わさび(静岡)

小さな花が可憐で、清々しい雰囲気も醸し出す花わさび。お料理にそっと添えて、辛さは穏やかですが、爽やかなツンとしたわさび独特の風味が楽しめます。

## 葉わさび(徳島)

葉の緑色が美しく、清涼感をも醸し出す葉わさび。あしらいにも、そのほんのりとしたわさびの香りと辛味を生かしてお料理のアクセントにも様々にご利用いただけます。

## ひろこ ひろっこ(秋田)

昔は雪解け後の山菜として自生しているアサツキやノビルの新芽を収穫し、それを「ひろっこ」と言っていたようです。地元では塩漬けにしたり天麩羅にしたりそのまま味噌につけてなど、シンプルなレシピが多いようですが、エシャロットの様に火を通すと香りも立ち、洋食においてもかなり面白い食材です。

## 芽萱草 /メカンゾウ(茨城)

正月料理は、1年の始まりから勢いよく「芽が出る」「芽出度い」「めでたい」と成長や出世の縁起を担ぎます。このメカンゾウもその一つで、短い期間のみですが、昔からお茶事の初釜の懐石料理にも新春を迎える雰囲気を一層盛り上げるように、柔らかな緑色の生き生きとした芽吹き姿が八寸や椀物で楽しめます。フレンチ懐石や創作イタリアンのコースなどでも使われ彩を添えているプレミアムな山菜です。

## ふきのとう(新潟)

まさに春の香りをいただくフキノトウは、初春を思わせる代表選手。独特の香りが、春を待つ気持ちに拍車をかけます。この時期の日本料理には欠かせない素材でもあり、個性的な風味が洋食へのアレンジにも面白い食材です。

## 行者にんにく(山形)

行者ニンニクはタマネギやニンニク、ニラなどと同じユリ科ネギ属の多年草です。昔から滋養があり、ニンニクの香りが食欲を誘うということで重宝がられていた山の恵みでもあります。

## 筍(鹿児島)

温かな地方だからこそ先頭を切って出荷される早掘り筍。アクが少なく風味、歯ごたえともに抜群の季節の味わい。