

Newsletter

Vol.459 2023.1.16

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"

暖かな春を思う

紅菜苔 紅菜花 (静岡)

中国野菜としてはお馴染み、この綺麗な赤紫色は残念ながら茹でると赤味が抜けて濃い緑色に変わってしまいますが、茹で上げた紅菜苔(こうさいたい)の食感
は山菜の「蕨」にも似ためり感があり、心地よい食感を味わうことができます。
数輪の花がつく頃に収穫期を迎え新たな魅力でフレンチ、イタリアン、和食などの
舞台で活躍できそうです

松館しぼり大根(秋田)

日本一辛いといわれている「松館しぼり大根」は秋田県鹿角市八幡平字松館地域で栽培されている伝統野菜、100年以上の歴史があるといわれています。肉質は緻密で水分は少なめですが、しぼり汁は、おろしてから5~7分くらいで最も辛くなるといわれ、醤油と絡めて刺身や焼き魚などに使用したり、搾り汁に何も添加せずストレートに蕎麦などをつけて風味を味わうなど通な食べ方も色々あるそうです。



カーボロネロ (埼玉 群馬 千葉)

非結球キャベツ、イタリアンには欠かせない高級食材です。ビタミン、ミネラルを豊富に含みオリーブオイルとの相性も抜群。炒め物やスープなどに。濃い緑色が印象的で、細かい凹凸も個性的です。



プチベール(佐賀 静岡)

ケールと芽キャベツの掛け合わせ野菜。冬季の人気食材です。栄養価も高く、ヒラヒラと可愛い葉はサッと火を通した後も美しいグリーンで飾りにできるほどしっかりとしています。



蕾菜(福岡)

カラシ菜の一種で、さっぱりした辛味があります。芽を伸ばした可愛い姿は、初春を彷彿とさせます。こりこりとした食感と、春を思わせる蕾の形、火のとおりが早く調理し易いこと、火を通すと色が鮮やかな緑色に変わります。

かぎわらび (栃木)

灰汁処理をして、煮物や炒め物、おこわやグラタン、ナムルなど、色々利用されています。形が先が曲がっていて鍵の様な形から「かぎわらび」と呼ばれるようになったようです。

新じゃがいも (長崎)

春から初夏に出るのが当たり前の感覚としてある「新じゃが」ですが、気候が温暖な長崎県では年に2回の収穫期があります。温暖な地区は初霜の時期が遅いため夏にも植えられます。そしてちょうど今の時期に掘りあげられて、「秋じゃが」として短い期間ではありますが1~2か月のみ市場に出回ります。付け合わせ、チーズフォンデュや温野菜サラダ等にもサイズも小さく最適です。

