

Newsletter

Vol.491 2023.9.11

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。

ホクホク! ほっこり♪

ノーザンビー（北海道）

火を入れるとまんべんなくピンク色に染まるかわいい印象のじゃがいも。粘質の食感です。

安納芋（鹿児島）

すっかり全国区となった「安納芋」ですが、「やっぱり鹿児島産」という人も多く、発祥の地ならではの土壌の良さが味にも現れていると評価が高い様です。まるでスイーツの様な甘さと滑らかでとろけるような口当たり。明るいゴールドカラーの中身は、見るからにおいしそう!

ジャンボピーナッツ 「おおまさり」(千葉)

ジャンボピーナッツ「おおまさり」は日本国内で栽培されている落花生の中も極大粒であり、その名の由来は「大ききや味が勝る」という意味で「おおまさり」なのだそう。茹でると柔らかくホクホクとした食感と、甘みが押し寄せてくるのを感じます。

シルクスイート（千葉 茨城）

このサツマイモが最初に弊社に到着したのは、約10年前のことと記憶しております。ちょうどその年が「シルクスイート」デビューの年でした。今や甘く美味しいサツマイモとして、日本の秋のプロログに必ずと言ってよいほどテレビやネットなどで取り上げられ話題になります。全体的に滑らかで肉質はしっとり心地よい粘質の舌ざわりです。そして何よりも甘みが強く栗の様な風味も加わり、贅沢な余韻を感じる事が出来ます。皮目も鮮やかな赤紫色で、手にするとどっしりとした大きさと重量を感じ、中の色は火を通すと黄金色となります。

和栗の季節！（茨城） 渋皮栗/ムキ栗

日本では栗の渋皮煮という料理がありますが、栗の甘露煮よりもこちらの方が好きという人も多い様です。手をかけ時間もかけながらふくよかに煮上げられて渋皮煮は日本の栗を使ったレシピの中でも、贅沢感を感じる一品。使い勝手の良いムキ栗、ペーストにしてソース、口取りやスイーツ、秋を感じ、ホクホクとした栗ご飯もお楽しみ。

黄ゆず（高知）-カラーリング

かんきつの香りが、味わい深く暖かい雰囲気を感じる季節となってまいりました。ほっこりと緩む気持ちに黄柚子の香りと秋の味覚がじっくりと染み入るようです。