

Vol.492 2023.9.19

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。

Newsletter

鮮やかに光る！

千葉県・芝山「さんぶファーム」の 「レッド・オゼイユ」 「ゴールド・スイスチャード」

レッドオゼイユは葉サイズ大き
さ 8センチぐらいのベビーリー
フサイズから、20センチほどの
大きなサイズのものまで大き
さのご指定が可能です。オゼイユ
は日本ではスイバ(酸葉)とも言
って酸味が持ち味で、ハーブの
様なお利用が可能なリーフで
す。

ゴールド・スイスチャードは 15
センチぐらいからサイズ指定も
できますので、フルサイズのも
のは煮込みや、ひき肉を巻いて
グラタン、キャセロール料理に、
より色を生かすのであればサラ
ダやあしらい、幼葉になるとベ
ビーリーフのようにお使いにな
れます。



CREO テクノロジー最先端水光栽培「AN™ レタス」 アイスレタス(フリルタイプ) 埼玉 福井

持丸食品のマイクロリーフ、ミニリーフでお馴染みの CREO が、
「最先端水光栽培 TM システム AN™」を、三菱ケミカルアクア・
ソリューションズ社と共同開発！「世界一大きくキレイで業
務用に最適な植物工場栽培のレタス」の供給を実現いたしま
した。歩留まりも良く、価格、そして従来の植物工場とは比較
にならない大株のクリスピーレタス(フリルタイプ)です。一
番肝心の食味も良く新鮮、完全密閉型工場ですので虫混入の
リスクも低く、農薬は不使用、生菌数 10² 台で驚くほど日持ち
が良いレタスです。サラダだけでなく炒め物やスープなど加
熱しても色・食感が保て様々なレシピにも対応できるポリユ
ームのある葉姿も嬉しいところ。シャキシャキとしたフレッ
シュな歯ごたえを十分にお楽しみいただけます。



稲穂/あしらい (徳島)

秋の実りの風景といえば、黄
金色に頭を垂れた稲穂もそ
の二つに挙げられるのでし
ょう。あしらいの「稲穂」はその
まま飾りとしても風情がある
素材、和食では稲穂の穂の
先をサッと油にくぐらせ、ポン
と白く爆(は)ぜさせて季節感
溢れた粋なお料理の添え物
としても使われています。

皮银杏 藤九郎 (愛知)

新银杏が瑞々しく映える季節。秋の
実りの実としてヒスイ色の新银杏は
お料理の中でも目を引きま

予告！ 11月入荷予定！

紅いウモロコシ 「大和ルーージュ」(佐賀)

日本初の赤いスイートコーン
「大和ルーージュ」。薄緑の葉を
剥いていくと髭の濃い赤、そし
て艶々とした鮮やかな赤い実が
顔を出します。柔らかな甘みと
歯ごたえ良く、食べごたえもあ
り、アントシアニン系色素の為
に、茹でてしまいますと色素は
少しずつ抜けてしまいますが、
電子レンジなどをお使いにな
るとコーンの赤い色も強めに残
ります。



オキザリス カタバミ (茨城)

トランプの四つ葉のクローバーの形をし
たオキザリス、シュウ酸が含まれている
ために多量の摂取は注意が必要で
すが、その酸味を生かして魚介類やス
イーツの飾りにも可愛い。特に高級
フレンチの世界では多様につかわれて
いる食材です。



あけび (山形)

秋の山では木に蔓を伸ばしたあけ
びが、美しい紫色の実をつける光
景が見られます。割れた実から、中
の甘い果肉を食べたり、地域的に
は果皮を調理して 肉詰めやてん
ぷらなどに使われていたり日本
でも古くから親しみのある食材です。

