

Newsletter

Vol.493 2023.9.25

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。

味わい溢れる
キノコの競演

From this week's "Concierge"



山えのき茸(新潟)

山中に自生する天然のエノキダケを元菌とする、風味たっぷりの山エノキ。白いエノキとは比べ物にならない味わいと、火を通して比較的しっかりとしているその姿に野味も感じることができます。そしてその奥深い旨味にリピートも多い商品です



静岡県産 はなびらたけ「ホホホタケ」

”しずおか食セレクション”にも認定された“ホホホタケ”。花のような美しさとコリコリとした食感を持ち、和洋中を問わず様々な料理に合わせることができます。天麩羅や和え物、椀だね、炊き込みご飯などの和食でも勿論のこと、パスタ、アヒージョ、リゾット、スープ、グリル料理や煮込み、さつとゆでてソースを絡めてサラダや、フォトジェニックなデザートまで、様々なお使いいただけます。肉厚でコリコリとした菌ごたえもよく存在感も抜群です。火を通して型崩れしにくいこと、癖のない味わいから、煮ても焼いてもどんな料理にも応用できるプレミアム感抜群の食材です。はなびらたけはキノコの中でも断トツのβ-グルカンの量を誇っていることもあり、美容と健康に、食べるサプリメントとしても話題が広がりそうです。

バイリング(長野)

「はくせい茸」「白霊茸」「雪嶺茸」とも呼ばれています。火を入れるとまるでアワビのようにコリコリとした食感で香り豊か。煮崩れもせず、その存在感はお料理の中でも十分に主張され、ワンランク上の高級食材としても知られています。陸のアワビとも称され、食通に愛され、その希少さ貴重さから神のキノコと呼ばれるほど珍重されてきました。



黒あわび茸(長野)

あわび茸はそのコリコリ、シコシコとした食感が人気のキノコです。この黒あわび茸は色は濃い目、テクスチャはすこし薄目ながらも調理しても縮みが少ないので香り味わい、そして食感とお楽しみいただけることでしょう。



山伏茸(山形)

ヤマブシタケは、中国や北米、日本に広く分布する食用きのこの一種で、日本では数少ないサンゴハリタケ科のきのこです。スープや天ぷらに合うと言われていました。美味しいダンも出ますし、見た目も非常に美しいキノコです。

「コプリーヌ」(長野)

イタリア名が「コプリーヌ」。日本名は「ササクレヒトヨタケ」。つくしのような形をしているので、俗称では“つくし茸”や“こけし茸”とも呼ばれます。ヨーロッパでは高級きのことして古くから食用として珍重されてきました。傘はフワフワ、軸はシャキシャキ、根元はコリコリという独特の食感があります。マッシュルームより濃い味わいと、調理をするとよく出汁が出る為、料理に深いコクを出すといわれています。

