

# Newsletter

Vol.494 2023.10.2

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。

収穫のよろこびを

## マイクロラディッシュ(愛知) 芽蕪(東京)

余りにも可憐で可愛い食材です。各種パーティーやお祝い事にもピッタリ！ペアで並ぶと「紅白」となり、おめでたい雰囲気も重なってとても印象的なシーンを演出します。パンケットシーズンにはお勧めの食材です。

## 熊本県産「利平栗」

ふっくら、福々しいその姿は「栗の王様」とも呼ばれているほど堂々とした大きな姿です。大粒ではありますが、甘みも繊細で香りが良く、濃厚な味わいが特徴。外側の皮は他のものよりは幾分黒い艶を帯びていますが、中は鮮やかな黄色い実とのコントラストが印象的です。日本の栗も今や「和栗」と、ジャパンブランドとして扱われ、その美味しさにより注目されてきています。この「利平栗」もスイーツの世界ではモンブランやマロンケーキ、グラッセなどに姿を変え、秋限定のプレミアムな食材として名前入りで紹介されるほど人気の栗なのです。

## 黄银杏葉(福島)

秋の到来を告げる象徴の様な黄色が眩しい银杏の葉。夏の喧騒から秋の落ち着いた季節を演出するにも一役買ってくれそうです。

## 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一つに挙げられるのでしよう。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ツと油にくぐらせ、ボンと白く爆(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。

近日 サンプルプロモーション  
実施予定!

## 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。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 10<sup>2</sup> 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ボリュ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。

ハロウィンの食卓にも  
楽しい食材です

10月中旬より入荷予定!

## 紅イトウモロコシ 「大和ルージュ」(佐賀)

日本初の赤いスイートコーン「大和ルージュ」。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。

