

# Newsletter

Vol.495 2023.10.10

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。

秋、まっしぐら！

## 京野菜 枝豆「紫ずきん」(京都)

最高の品質を誇る京都の「丹波黒大豆」、その黒大豆を品種改良して生まれたのが「紫ずきん」です。大きなサヤに、実がぶっくりと大きく育った豆が入っています。薄皮が紫色なので「紫ずきん」。その歴史は意外に最近で、京野菜として平成8年に認定されました。甘みと、ふくよかな香り、そして食べごたえのある大きな豆、ビタミン・ミネラルが豊富です。

## 菱の実(福岡)

日本全国の沼や池に比較的多く自生しているヒシ科の水生植物の実です。近年では、九州産の物が多く市場に出まわります。茹でると果肉は栗に似たホックリとした食感で、うっすらとした甘味があります。



## 初秋の枝豆 京の黒枝豆、束枝豆 (京都)

暑い夏のピークが過ぎたころ、市場には京都産の黒枝豆が入荷されてきます。青い枝豆に比べると外の皮も、中の豆も若干黒いトーンで、一回り大きくなるとも個性的です。食べ応えのある大きさ、歯ごたえに加え、口に入れると独特の香ばしさと甘みが味わえます。そのまま茹でて戴くのは勿論のこと、かき揚げにしたり、フリッタータ、混ぜご飯やスープ、和え物やサラダなどで楽しめます。

## 下仁田葱(群馬)

今年は早くも登場!!! 今や冬場の美味しくて甘いねぎの代名詞ともなっている下仁田葱。殿様葱として古くから献上品としても有名です。火を通すとトロとした口当たりです。暖かいメニューが増えてくると大活躍する食材です。太くて重量感のある外見が特徴です。



## いよいよ 10月15日より入荷予定!

### ハロウィンを盛り上げる! 紅いトウモロコシ 「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、茹でてしまっても色素は少しずつ抜けてしましますが、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。



## 黒皮南瓜 (宮崎)

「黒皮かぼちゃ」「日向かぼちゃ」とも呼ばれる一見黒く武骨な様相の黒いカボチャ。日本かぼちゃを代表する品種の一つともいられています。京都の料亭でも古くからその独特な品の良い味わいと滑らかさで、常に持てはやされてきた高級食材でもあります

## 根みつば(茨城)

「根みつば」はその根の部分もしっかりと洗った後、食すことができます。茎、そして青々と大きく育った葉の部分においても、出回るみつばのなかでは最も香りが強ししっかりした食感を感じて、また一層みつばのおいしさを堪能いただけます。

