

Newsletter

Vol.496 2023.10.16

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。

天高く、爽やかに

ジャンボなめこ（長野 福島 岐阜）

従来のイメージから一変して、ボリュームたっぷりの目立つ存在となります。和食というジャンルだけではなく、洋食においても、バターソテーやほかの食材と併せてグリルなどでも楽しめ、軸も傘もしっかりしており、なめこ独特の歯触りはもちろん香りや味わいもしっかりと残します。

ホクトプレミアム

「一番採り 生どんこ」(長野)

干しシイタケの魅力を「生」でも再現しようというのがこのホクトプレミアム「一番採り 生どんこ」です。味のしみ込みやすさの指標として「味の道」ともいわれている頭頂部の切れ込みの深さと贅沢な食感、旨味成分の「グルタミン酸」とキノコ特有の旨味成分の元といわれている「グアニル酸」が豊富に含まれています。

山形県産 ひら茸

香りも良く、出汁の出る美味しいキノコとして知られている平たけは、秋の訪れを感じさせ、冬の入り口に誘うようなそんな季節感あふれるキノコです。山形県では椎茸や平茸栽培が昭和 50 年代半ば頃から盛んになり、キノコ栽培は全国でも生産量 7 位という実績があります。フライや、ソテーは勿論のこと、リゾット、パスタ、スープなどなど国のジャンルを問わず、どんなレシピにも応えてくれる素材です。フランスでもプルロットといえ、良く親しまれているキノコのひとつ。加熱をするとより一層の旨味を出す「ひら茸」。秋の訪れを味覚から体験するには最適な食材です。

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。

白きくらげ（愛知）

その姿は、まるで胡蝶蘭の花弁のように美しい木耳（きくらげ）です。細かいフリル状の、白きくらげと違うのは、十分な身の厚さとボリューム感に溢れている点です。

有機 JAS 認定「食用ほおずき」 お取り寄せ商品（長野）

大きさのバランスも程よく、甘みも充実しており、後味もスッキリとしています。日本でも可愛い風体と濃厚な味わい、魅力的なアロマによって、少しずつ知られた存在となってきました。

いよいよ入荷！

ハロウィンを盛り上げる！紅いトウモロコシ「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」。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。

バターナッツスクワッシュ（福岡 神奈川）

瓢箪型の南瓜。スープなどにするとその滑らかさが秀逸のスクワッシュ。実の色もオレンジ色で、色味を生かしても面白い素材です。ブラウンシュガーとの相性も良いのでグリルにして付け合わせや、色も濃いので甘く煮てスイーツのトッピングにも面白い。

