

Newsletter

Vol.498 2023.10.30

From this week's "Concierge"

株式会社持丸食品
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。

二十四節気 霜降

天かぶ（千葉）

直径が10センチ以上の大きな天かぶは関東でも古くから流通している大型の蕪、11月～12月に期間限定で入ってくる美味しい蕪です。肉質はきめ細やかで柔らかいのが特徴で、甘みもしっかりとあり柔らかい割には煮崩れも少ないので、生食や加熱用として幅広く利用できる野菜です。

赤蓮根（徳島）

元は、高級品種といわれている備中種の蓮根の突然変異といわれています。粘度の強い土で地下茎深く成長するこの赤蓮根は、丁寧に手掘りで収穫されます。粘り、しゃきとした食感はこの赤蓮根独特のものかもしれません。灰汁が強いので下茹でをしてから調理に使用します。茹でるとその色はトーンの落ち着いた薄紫色に変わりますが、ちょっと珍しい赤い蓮根。面白い食材としても話題になりそうです。天麩羅、フライ、擦り流し、等々。

レディサラダ大根（神奈川）

鮮やかなピンク色でひときわ目を引く大根です。スライスして色を楽しむサラダに、千切りにしても面白い。名前のごとく、可愛い色が女性の目を引きま。

チシャトウ（千葉）

茎と葉を食用とする中国原産の植物です。「茎レタス」「クキチシャ」ともいわれ、この茎の部分の干したものが「山クラゲ」として加工され、よく流通されています。お節にもよく使われ、高級中華食材としてもおなじみです。

マイクロ葉わさび（徳島・上勝）

可憐でハートの形の小さなわさびの葉、あしらいとしても、わさび独特のピリッとした味ののエッセンスとしても様々なジャンルのお料理の枠を超えて使われています。

葉わさび（徳島）

葉の緑色が美しく、清涼感をも醸し出す葉わさび。あしらいにも、そのほんのりとしたわさびの香りと辛味を生かしてお料理のアクセントにも様々にご利用いただけます。

菜花（千葉）

寒い季節に、暖かさを感じる食材として菜の花があります。美しく整った菜花はお料理にもひときわ美しく、そしてほんのりとした柔らかな雰囲気と、緑の美しさも表現します。

