

# Newsletter

Vol.499 2023.11.6

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。

冬の香りもそろそろ

From this week's "Concierge"

## パセリルート(フランス)

日本では出回る量が限られていることから、あまり知られていませんが、ヨーロッパ方面では古くから親しまれている野菜です。煮込みやピュレなどにして心地よい風味をお楽しみください。

## 松きのこ(広島)

キノコ栽培を生業とする世羅きのこ園で、二十数年という歳月の間さまざまな研究を重ね、まつたけ菌としいたけ菌を掛け合わせて優良選別を繰り返しまれたのが「松きのこ」というキノコだそうで、その名のごとく松茸の様な香りが楽しめる話題にもなっています。調理ではあまり火を通しすぎないのがコツだそう。ホイル焼きや天麩羅は地元でも人気のレシピ、割いてサラダに入れたり魚介や肉類と併せてイタリアンでもフレンチでも風味豊かにお楽しみいただけるでしょう。

## 美しい☆チコレフリーゼ (長野 茨城)

### 珍しいレモンイエローのサラダ素材

軽やかなレモンイエローのサラダ素材として、繊細で葉が最も細いタイプのエンダイブとして知られている「チコレフリーゼ」。中が軟白して、フワフワの印象で盛り付け時とても美しく、お料理を彩ります。細くサンゴのようなきめ細かな葉の形状が特徴です。

## 花わさび(静岡)

小さな花が可憐で、清々しい雰囲気も醸し出す花わさび。お料理にそっと添えて、辛さは穏やかですが、爽やかなツンとしたわさび独特の風味が楽しめます。

## 赤みずな(千葉・旦那千花)

### 12月上旬までの限定入荷

千葉・旦那千花農園の赤水菜は安心安全な土壌を目指し、独自の酵素栽培で食感は柔らかく、立派に育っています。鮮やかな赤紫の軸が先までスツと伸び、シャキシャキとしたフレッシュな食感が楽しい綺麗な食材です。

## 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。

## 赤葱(山形)

生のままでは、一般の葱に比べやや辛味も強く香りも豊かですが、加熱しますと一転して一層甘くなりしっとりとした食感になります。