

Vol.507 2024.1.22

Newsletter

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。

From this week's "Concierge"



芽吹きを感じる
山菜続々！

かぎわらび (栃木)

灰汁処理をして、煮物や炒め物、おこわやグラタン、ナムルなど、色々と利用されています。形が先が曲がっていて鍵の様な形から「かぎわらび」と呼ばれるようになったようです。

お取り寄せ商品 久保田農園「ベビーチーマ」

- チーマディラーパの脇芽 (福岡)

通常サイズのチーマディラーパの脇芽を摘んだ可愛いミニサイズが「ベビーチーマ」です。イタリア料理では欠かせない季節の野菜「チーマディラーパ」。菜花、ブロッコリーなどと同じアブラナ科の仲間である蕪の一種。イタリアでは耳たぶのようなパスタ、オレキエッタとあえて食べるのが定番。秋から冬にかけての旬野菜として愛されています。「チーマディラーパ」とは蕪のトップの部分という意味で、一見日本の菜花にも似ていますが、蕾の付き方など幾分大振り、軸がすらっと細く長いのが特徴です。春を待つ蕾のシーズンに思を馳せる…そんなイメージでお料理に添えて戴くにも効果的な可愛い素材です。軽く湯がいてトッピングにも色鮮やかです。

ひろこ ひろっこ(秋田)

昔は雪解け後の山菜として自生しているアサツキやノビルの新芽を収穫し、それを「ひろっこ」と言っていたようです。地元では塩漬けにしたり天麩羅にしたりそのまま味噌につけてなど、シンプルなレシピが多いようですが、エシャロットの様に火を通すと香りも立ち、洋食においてもかなり面白い食材です。



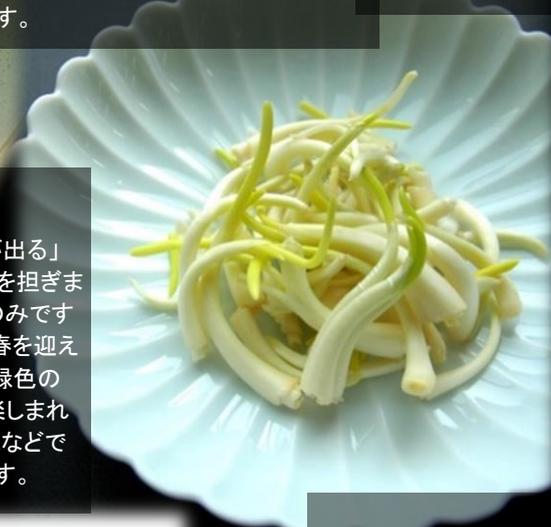
芽萱草 /メカンゾウ (茨城)

正月料理は、1年の始まりから勢いよく「芽が出る」「芽出度い」「めでたい」と成長や出世の縁起を担ぎます。このメカンゾウもその一つで、短い期間のみですが、昔からお茶事の初釜の懐石料理にも新春を迎える雰囲気を一層盛り上げるように、柔らかな緑色の生き生きとした芽吹きの姿が八寸や椀物で楽しめます。フレンチ懐石や創作イタリアンのコースなどでも使われ彩を添えているプレミアムな山菜です。



うるい (新潟)

グリーンうるいは、湯がいておひたしやソースに絡めても美味しく、葉をそのまま美しい「かいしき」に利用したりします。



行者にんにく(山形)

行者ニンニクはタマネギやニンニク、ニラなどと同じユリ科ネギ属の多年草です。昔から滋養があり、ニンニクの香りが食欲を誘うということで重宝がられていた山の恵みでもあります。

タラの芽(山形)

ほのかな苦みや、しっかりとした食感が春を伝える食材として人気があり、山菜の王様ともいわれています。

