

Newsletter

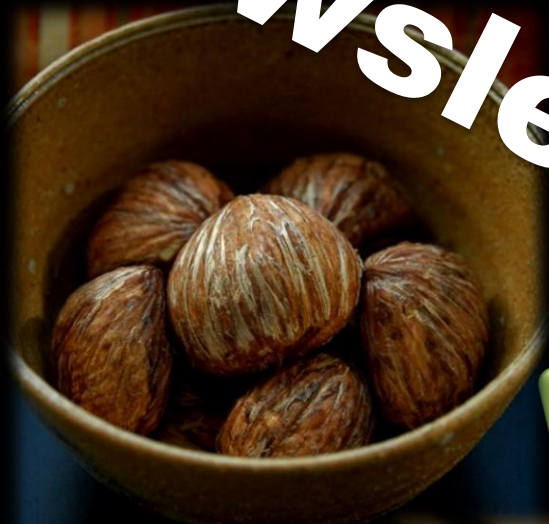
Vol.539 2024.9.17

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。

ホクホク、しっとり

From this week's "Concierge"



和栗の季節！（茨城） 渋皮栗/ムキ栗

日本では栗の渋皮煮という料理がありますが、栗の甘露煮よりもこちらの方が好きという人も多い様です。手をかけ時間もかけながらふくよかに煮上げられて渋皮煮は日本の栗を使ったレシピの中でも、贅沢感も感じる一品。使い勝手の良いムキ栗、ペーストにしてソース、口取りやスイーツ、秋を感じ、ホクホクとした栗ご飯もお楽しみ。



加賀野菜「五郎島金時」（石川県産）

“Gorojima Kintoki” sweet potato

石川県金沢市の五郎島地区は元々海岸に近い砂丘地、その為に畑には水をほとんど貯えることができず、どの作物も生育させることはできませんでした。しかし 300 年ほど前の元禄時代に、遠く薩摩の国（鹿児島）から、さつまいもの種イモを持ち帰った太郎右衛門という人物によって栽培がなされたところ、この砂地は美味しいさつまいも作りに最適だということが発見されました。「五郎島金時」は高系 14 号の選抜品種の糖質系のさつまいもで、ホクホクとした食感があり、どことなく懐かしさも感じられる風味が特徴です。繊維質も少なく、加熱をすると一層甘みが強く感じられます。「奇跡の砂」ともいわれる砂地が生み出した秀逸のさつまいも。今や全国的にも有名なさつまいもの一つとなりました。



黄銀杏葉（福島逢瀬）

秋の到来を告げる象徴の様な黄色が眩しい銀杏の葉。夏の喧騒から秋の落ち着いた季節を演出するにも一役買ってくれそうです。末広がりな形から「縁起が良い」とか、銀杏の木は非常に生命力が強いことから長寿・健康、無病息災という意味にも使われます。



赤もみじ（福島逢瀬）

秋というと誰もが美しい紅葉を思い起こすのではないのでしょうか。季節を感じるシンボリックなあしらいです。印象的な赤い葉色が、秋のしっとりとした美しさを演出するのにはぴったりです。



京芋（宮崎）

早々と京芋のご紹介です。秋から年末にかけてのメニューにいかがでしょう。日本一大きな里芋として、「たけのこ芋」「京芋」「台湾芋」などと呼ばれています。食味に癖は無く、里芋類の中では珍しくほっくりとしていて粉質ででんぷん質が多い事が特色、煮る、揚げる、蒸す、焼くなど様々な調理法に向いています。

（新）鳴門金時（徳島）

ss/300g/パック

新の鳴門金時は皮が薄く水分が多いのが特徴です。調理をすると、サクサクホックリの味わいが楽しめます。

