

Newsletter

Vol.540 2024.9.24

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。

今宵は和の食材で

From this week's "Concierge"

「国産 サフラン」 ☆ 「国産 エイジングサフラン」 お取り寄せ商品 (大分県竹田市)

今回は通常のもの「エイジング」された2種のサフランをご紹介します。世界一高価なスパイスともいわれている「サフラン」。日本においてはほとんどが輸入品です。イラン、スペイン、インド、ギリシャが世界で最も栽培が盛んな国として知られていますが、しかし日本国内、大分県でも栽培されているのをご存知でしょうか。竹田市のサフランの栽培の歴史は100年にも及び、サフランを室内にて栽培するという独特の栽培方法で薫り高いサフランを生産しています。生産量は決して多くはありませんが、小さな生産地ながらその品質は世界一ともいわれている竹田市のサフラン。日本でもこんなに良質のスパイスが育っていることに感動を覚えます。

新・皮銀杏 藤九郎 (愛知)

新銀杏が瑞々しく映える季節。秋の実りの実としてヒスイ色の新銀杏はお料理の中でも目を引きまします。「藤九郎銀杏」は一般的な銀杏の約2倍の重さがあり、殻が薄い品種です。

あけび (山形)

秋の山では木に蔓を伸ばしたあけびが、美しい紫色の実をつける光景が見られます。割れた実から、中の甘い果肉を食べたり、地域的には果皮を調理して肉詰めやてんぷらなどに使われていたり日本でも古くから親しみのある食材です。

国産松茸が入荷開始!

ピークは、9月末~10月初旬を予想しております!!

国産松茸(長野・北海道)

一足早く味わうプレミアムな食材。国産のものは香りも味わいも一級品ですが、毎年期間や収穫量が変わりますのでご了承ください。

国産サフランの球根 / 観賞・採取用

(大分県竹田市) **お取り寄せ商品** Domestic saffron bulbs
以前にもご紹介いたしました「国産サフラン」ですが、生産元、大分県竹田市の「八世屋(はせや)」ではその魅力を伝えるべく「サフランの球根」も販売しています。このサフランの球根は写真の中のパンフレットにも記してあるのですが、球根の力だけで開花させるため水も土も要りません。なるべく直射日光が当たらず、風通しの良い場所に置くだけで葉が吹き花が咲いてくるのです。サフランは、一つの花から3本ほどしか取れない雌蕊です。世界一薫り高く、「赤い金」とも呼ばれるサフランの採取、水も土も要らないことから開花までダイニングテーブルのインテリアとして楽しんでいただくこともできるでしょう。日本でも希少なサフランが栽培されていることは、お客様のほとんどが驚かれるに違いありません。その栽培方法の珍しさもシミュレーションできる楽しいツールでもあります。

食用菊(黄) (秋田)

もって菊(紫) (山形)

菊は大昔から延命の薬とも言われて珍重されてきました。そのほか厄除けの効果もあるということで秋の重陽の菊酒は有名です。日本では皇室の御紋でもあり、長寿、健康、「菊を飾ると福が来る」などの言い伝えがあります。その美しさや高貴さからおめでたい席など、様々なお料理に使われています。おひたしや揚げ物、あえ物、サラダに散らしたり、もちろんあしらいにも。秋を感じるスイーツの飾りにも重宝します。雅やかで美しい。季節を十分に感じていただける食材です。