

Newsletter

Vol.542 2024.10.7

From this week's "Concierge"

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。

アイスプラント（佐賀）

プチットした歯ごたえ、塩分を感じる不思議な葉のアイスプラント。生食でも良いのですが、フライ、天麩羅でも味付け無しでもあっさり美味しくいただけます。

秋の趣きを添えて

国産 フレッシュ・レモングラス(茨城)

Fresh Lemongrass

何ともボリューム感のある「レモングラス」が到着いたしました。通常国産のレモングラスは初夏から秋にかけての暖かい季節に栽培されていますが、こちらは秋から冬にかけて出荷されてきます。ボトムの白い部分だけでいえば約 50 グラムぐらいある大きさです。調理用のハーブとしても肉料理に合わせたり、炒め物にとそのレモンの様な香りは脂っぽい素材を爽やかな余韻に変えてくれるでしょう。ビタミン C や鉄分も豊富で、整腸作用もあります。フルーツのコンポートの香り付けや、カクテルに添えてマドラーに、あるいはレモングラスオイルを作りサラダや肉料理に添えたり、エスニック料理のコンディメントにと、爽やかな香りを十分に楽しんでいただけます。ご供給期間は概ね 12 月中旬ぐらいまでの予定です。

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。

稲穂/あしらい

(徳島)

秋の実りの風景といえば、黄金色に頭を垂れた稲穂もその一つに挙げられるでしょう。あしらいの「稲穂」はそのまま飾りとしても風情がある素材、和食では稲穂の穂の先をサッと油にくぐらせ、ポンと白く爆(は)ぜさせて季節感溢れた粋なお料理の添え物としても使われています。

仙台セリ(宮城)

良質な水が流れる土地で、上質なせりの種をずっと守りつづけてきました。シャキシャキとした食感で香りが高く味が濃いのが特徴で、根っこまで調理できます。せりの生産全国 1 位の宮城産の「仙台セリ」はファンも多い有名な食材です。

隼人瓜（群馬）

名前からして和風な感じを受けますが、実は世界的にもかなり使われている食材です。さっと塩水で晒してサラダ、ピクルス、その他炒め物やスープ、揚げ物、ポイル、グリルなど、どのようなレシピにも対応する万能の野菜です。

芽蕪（東京）

グリーンピースより少し大きいほどの小さい珠がとっても可愛らしくチャーミングな芽蕪。真っ白で真珠のような美しさが印象的です。

橙（鹿児島）

成熟しても落果しづらく、代々(橙)栄えるといった意味で、橙(だいだい)はお正月の縁起物でもあります。酸味が強く香りがよいのが特徴です。ほのかな苦味も感じられる香酸柑橘です。