

Newsletter

Vol.544 2024.10.21

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。

味わい深し

四方竹（高知）

「四方竹」は珍しい秋収穫の貴重な秋の筍です。その期間は約1か月間ともいわれており、産地である高知の秋の味覚として有名です。生のままでは大変傷みやすい為、産地で下処理を行い、灰汁抜きされて出荷されます。和食では煮物から天麩羅、和えもの、しかし和食だけではなく、ポイルをしてドレッシングやソース、グリルしてベーコンなどと香ばしく、特にホワイトソースとの相性が良いともいわれています。

北海道産 新百合根

“Shin Yurine”, New Lily bulb, Lily bulb-early harvest
「ユリ根」は、東洋では古くから滋養・消炎などの薬として珍重されてきました。栄養価が高く、カリウム、鉄、リンが豊富で、食物繊維を多く含みます。また、加熱してもビタミンの損失が少ないと言われています。主に正月の「おせち料理」に使われることも多いですが、その他、和え物、天ぷら、煮物、グラタンなどにも使われ、ホクホク、ふんわりとした食感を楽しむことができます。「ユリ根」は植え付けから収穫まで3年以上と大変手間と時間のかかる野菜、その為高級食材として取り扱われます。10月「新」特有のギュッとした佇まいの新百合根が出回開始です。

加賀野菜「五郎島金時」（石川）

石川県金沢市の五郎島地区はの砂地は美味しいさつま芋作りに最適だということが発見され、今では全国的にも有名なブランドサツマイモとなりました。「五郎島金時」は高系14号の選抜品種の糖質系のさつま芋で、ホクホクとした食感があり、どこ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。

下仁田葱（群馬）

今や冬の美味しくて甘いねぎの代名詞ともなっている下仁田葱。殿様葱として古くから献上品としても有名です。火を通すとトロリとした口当たりです。暖かいメニューが増えてくると大活躍する食材。太くて重量感のある外見が特徴です。

スナックエンドウ（長崎）

スナックエンドウはグリーンピースの改良品種で、サヤごと食べられ、パリッとした食感が好評です。茹でても、揚げても、美しい緑色と優しい甘さが特徴。様々にお使いいただけます。

メインに負けない華やかさとハーブの香り

美しい☆チコレフリーゼ（長野）

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、繊細で葉が最も細か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。

繊細に品よく香るマイクロハーブミックス

『エレガント』（埼玉 CREO）

リーフの中でも一番小さなサイズのマイクロリーフミックス。今までとは少し尖ったアプローチのハーブの香りとスパイシーさをもったミックスで、小さなトッピンググリーンですが、メイン料理に負けない味のインパクトがあります。レッドとグリーンの配合もバランス良く入れました。濃い味のソースと併せても主張するような「味」もあるミックスです。特徴のあるリーフを集めましたので軽く散らしてプレートを飾っても美しく映えます。もちろんそのまま、ハーブサラダとしても。見た目も味もゆつくりと楽しめる、7種のリーフが贅沢かつエレガントな時間を演出します。