

# Newsletter

Vol.546 2024.11.5

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。

冬の足音

## くわい（埼玉）

早くも年末を感じさせる食材の登場。「慈姑(くわい)」は昔から「芽が出る」といった意味で、縁起物としておめでたい席では欠かせないものとされてきました。その食感や風味から洋食にご使用も面白いかもしれません。

## チシャトウ（千葉）

茎と葉を食用とする中国原産の植物です。「莖レタス」「クキチシャ」ともいわれています。お節にもよく使われ、高級中華食材としてもおなじみです。茎は皮を剥いてゆでると翡翠色になり、食感はアスパラのような歯ごたえで「アスパラガスレタス」と言われているのもうなずけます。シャキシャキとした食感が実に爽やかで、サラダやソテー、それにポイルなど様々な形でお使いになります。

## 金時人参（岡山）

肉質が軟らかく、リコピンを多く含み、色は鮮やかな紅色をして見た目にも美しく、甘みが強い品種です。日本料理やおせち料理には欠かせないワンランク上の人参です。飾りにも美しい。

## 天かぶ（千葉）

直径が10センチ以上の大きな天かぶは関東でも古くから流通している大型の蕪、11月～12月に期間限定で入ってくる美味しい蕪です。肉質はきめ細やかで柔らかいのが特徴で、甘みもしっかりとあり柔らかい割には煮崩れも少ないので、生食や加熱用として幅広く利用できる野菜です。

## 根芋（千葉）

里芋の親芋から出てくる太芋がらを白く軟白栽培した「根芋」。全国でも千葉の柏市でしか栽培されていないといわれています。灰汁を抜いて、強めに味付けしてメインの付け合わせに。

## レディサラダ大根（神奈川）

鮮やかなピンク色でひときわ目を引く大根です。皮ごとスライスして色を楽しむサラダに、千切りにしても面白い。名前のごとく、可愛い色がとてもキュート！

## 平さや縞インゲン（秋田）

Flat green bean (purple stripes on) 幅広いインゲンが届いております。とてもクールな印象のこのインゲンは、黒い縞模様で覆われています。しかしポイルをするとこの黒い縞模様は消えて、魔法の様に濃い緑色の幅広いインゲンと姿を変えます。特筆すべきはこの風味と食感です。ポイル後は緑色が冴え、さっぱりとした風味、青臭さありません。スジがほとんどないので扱いやすい食材です。ポイルをするとどちらかといえばもっちりとした食感です。中の豆も気にならず、食感も均一、口当たりが実にソフトでマイルドです。幅広ということで、付け合わせにしても存在感抜群です。和え物にも、またサラダに添えても。さっと湯がいて、鉄板でバター焼きも緑色がポイントとなって盛り合わせにも楽しいでしょう。