

# Newsletter

Vol.547 2024.11.11

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。

秋を惜しみつつ...

## 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ご利用いただけます。

## 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！

## 葉わさび(徳島)

葉の緑色が美しく、清涼感をも醸し出す葉わさび。あしらいにも、そのほんのりとしたわさびの香りと辛味を生かしてお料理のアクセントにも様々にご利用いただけます。

## 花良治(けらじ)みかん (高知 鹿児島)

“Keraji-Mikan” Citrus

一般にはあまり聞きなれない名前の「花良治(けらじ)みかん」。香りみかんとも呼ばれ独特の芳香を持ち、元々は鹿児島県喜界島の小さな集落で発祥したといわれている可愛い大きさの柑橘です。しかしその喜界島でも生産量は少なく、珍しい柑橘として知る人ぞ知る存在でした。現在は高知県でも栽培されており少しずつ存在が知られてきております。青玉は一見スタチやカボスのように見て取れますが、「みかん」と名前が付いているように香り良い小みかんという感じで甘みがあり、そのまま剥いて食べても突き刺すような酸味はほとんどありません。そして青切りの皮にはほのかに香りがあり、擦って薬味でも使うことができます。黄玉になるとより甘みが増してくるそう。品の良い香りとう味いはカクテルやソルベ、ケーキなどデザートにも楽しめると思います。オレンジ色の果肉と緑の果皮とのコントラストはとて鮮やか、その上種がほとんど無いのでスライスしても美しい断面がのぞきます。



## 赤南天 (徳島 福島遼瀬)

古くから「難を転ずる」という意味で、日本で「南天」は縁起の良い植物として庭の植え込みなどにも好まれて用いられてきました。秋の赤、厄除けの赤、「赤南天」は今の季節限定。これからお正月シーズンまで、特によく用いられます。

## 赤柿葉(福島遼瀬)

季節限定の面白い素材。和食では秋の移ろいを表現するのにも、この赤柿葉が使われることが多いです。敷き葉にして突き出しを載せたり、和のアフタヌーンティーに使用しても目新しく華やかに映ります。



## 要予約 花ズッキーニ (千葉)

温かさを感じるレモンイエロー。見た目も美しく、アイデア次第でお料理の幅が広がります。花の中に丁寧にスポンジが入られ出荷されてまいります。花びらの中に詰め物をして、ファルシなどに利用されることが多く、チューリップのようなイメージは、お料理を一際明るく、楽しく彩ります。

