

# Newsletter

Vol.550 2024.12.2

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。

師走に入りました

## 博多な花 かき菜 おいしい菜 (福岡)

菜の花の美味しい葉の部分にスポットライトを当てて、品種改良した野菜です。下ゆで不要で気軽に使える健康野菜。冬の野菜なので精度が高く、特にこれからの寒い季節に収穫されるものはほとんど甘みがのってきます。

## 山ごぼう (長野)

冬野菜として知られている「山ごぼう」。ブラシで軽くこするぐらいが風味が残ります。普通のゴボウよりは極めて少ないのですが少し灰汁があることからさつと湯がいて、ドレッシングやソースと和えても、フライや素揚げにするとほくほくとした食感も楽しめます。

## 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。

## 花わさび (静岡)

小さな花が可憐で、清々しい雰囲気も醸し出す花わさび。お料理にそっと添えて、辛さは穏やかですが、爽やかなツンとしたわさび独特の風味が楽しめます。

## オータムポエム アスパラ菜 (新潟)

Autumn Poem-stem and leaf vegetable  
「オータムポエム」は、日本で誕生した菜の花に似た野菜。通常、菜の花は早春を告げる野菜ですが、こちらは秋に収穫されるので、オータムポエム(秋の詩)という名が付けられたそうです。毎年ほんの1~2か月だけ、秋から年末にかけて市場にやってきます。中国野菜の「菜心(さいしん)」と「紅葉苔(こうさいたい)」を交配して育成した品種。別名「アスパラ菜」のアスパラという名前は、食べたときの味わいがアスパラガスに似ているという理由からで、品種的なつながりはありません。灰汁が少なく癖もなく優しい甘みがあり、どんなレシピにも馴染んでくれる野菜です。

## 菜花 (千葉)

寒い季節に、暖かさを感じる食材として菜の花があります。美しく整った菜花はお料理にもひととき美しく、そしてほんのりとした柔らかな雰囲気と、緑の美しさをも表現します。

## 明日葉 (東京諸島)

あしたばは、セリ科シシウド属の植物、栄養価も高い健康野菜です。香りがあり独特の風味があります。天麩羅やフライ、それにおひたしなど様々にお使いいただけます。