

Newsletter

Vol.584 2025.9.1

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。

赤城しぐれ（群馬）

有名な赤城山の麓で育てられていることから「赤城しぐれ」と命名されています。表面の紫色の色素はポリフェノール。スライスすると中心部分がうっすら紫がかり、そのままスライスしてその色を楽しむサラダにしたり、おろしにすると濃い紫色の大根おろしになります。また、酢などの酸性のものに触れると紫色から綺麗な赤色に変わりますので、ピクルスなどにもおすすめです。

メニューは秋色！

じゃがいも「デストロイヤー」 お取り寄せ商品

品種名：グランドペチカ(福岡)“Potato Destroyer”
なんともユニークな風貌のこのジャガイモ。その姿がまるで「覆面マスクを被ったレスラー」のように見えることから「デストロイヤー」の名前で呼ばれています。しかしこの「デストロイヤー」、外見にはそぐわないぐらいの甘みと優しい香り、美しい黄色の実の色もあいまって、一瞬で名前が吹き飛んでしまいうようなほどの美味しいジャガイモです。レッドムーンという赤皮で中身が濃い黄色のジャガイモの突然変異種で、長崎県発祥といわれています。レッドムーンも元はメークインの改良品種。その特徴である、煮崩れしにくく、粘り気がある肉質をしっかりとこの「デストロイヤー」も受け継いでおり、煮物や炒め物などさまざまな料理に活躍してくれるでしょう。鮮やかな皮の赤色を活かして皮付きのままフライやグリルにしても楽しめます。

少量入荷 ミズのむかご/ミズの実(秋田 岩手)

秋に楽しみな味覚の一つに「ミズのむかご」があります。青々とした茎に、茶褐色の小さなむかごが現れます。火を通すとそのむかごは、不思議なことに緑色に変化をし、さながら若草色の紐に、丸い翡翠のビーズが通されたような風合いになります。さっと湯がいて醤油で、もしくは出汁醤油などで一夜漬けなどにして、ご飯やお酒とともに楽しむのが一般的なのですが薄い塩水で湯がいて、サラダや肉料理の付け合せにしても面白いかもしれません。



近日入荷 剥き 新銀杏(愛知)

まるでヒスイのようにきらきらときれいな緑色が映える新銀杏の登場です。秋の気配とみずみずしい銀杏の味わいが楽しみな季節となってまいりました。

近日入荷 和栗の季節！

皮付き栗(茨城 熊本)

日本の秋の風物詩、いよいよ栗の季節が到来！剥きたてのフレッシュな風味が味わえる皮栗。そんな風味豊かな和栗は、柔らかな甘みと香りが秀逸です。スイーツや渋皮煮、ペーストにしてソース、口取りやスイーツ、ローストした肉や魚にそえてなど、秋を感じるお料理で和洋中間わず人気の季節感あふれる食材。旬の味を是非！

近日入荷 むかご(茨城)

ムカゴはナガイモや自然薯などのヤマノイモ属の蔓になる肉芽の事で、秋になるとヤマノイモの蔓の葉の付け根辺りに付きます。貴重な山の幸として季節感を感じる食材です。揚げたり煮たりと、様々なレシピで楽しめます。品の良い独特の芳香も心地よい。



近日入荷

あけび(山形)

秋の山では木に蔓を伸ばしたあけびが、美しい紫色の実をつける光景が見られます。割れた実から、中の甘い果肉を食べたり、地域的には果皮を調理して肉詰めやてんぷらなどに使われていたり日本でも古くから親しみのある食材です。

