

Newsletter

Vol.585 2025.9.8

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。

From this week's "Concierge"

黄ゆず（高知）-カラーリング

かんきつの香りが、味わい深く秋の雰囲気を感じる季節となつてまいりました。ほっこりと緩む気持ちに黄柚子の香りと秋の味覚がじっくりと染み入るようです。

季節の移ろい加速中！

赤柿葉(福島)

季節限定の面白い素材。和食では葉が青から赤く染まる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あります。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個性的で、一気に秋の風情を選びます。

黄銀杏葉（福島）

秋の到来を告げる象徴の様な黄色が眩しい銀杏の葉。夏の喧騒から秋の落ち着いた季節を演出するにも一役買ってくれそうです。末広がりな形から「縁起が良い」とか、銀杏の木は非常に生命力が強いことから長寿・健康、無病息災という意味にも使われます。

黒大根（北海道）

皮と身の間にうまみがあるので、皮はむかずに良く洗い調理します。そのままですと辛味が立ちますが、火を入れると味わい深い甘みが引き立ってきます。酢漬（ピクルス）やバターソテーなど洋風の調理に向いています。また、生をすりおろして薬味に用いれば、爽やかな辛味が口の中に広がります。

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！

インドとうがらしプサジュエラ お取り寄せ商品

（さいたまヨーロッパ野菜研究会）

"Pusa Jwala" Indian chili pepper

「インディアン・フィンガー・ホット・チリ」とも呼ばれ、インド原産の非常に生産量の多いこの品種はインドのグジャラート地方でよく栽培されています。インド料理といえばこの「プサジュエラ」といわれるように、カレーには欠かせないとうがらしです。インドではカレーをはじめ、パジ、ビリヤニ、ダル、パコラなどには最適なとうがらしともいわれ、特徴は辛さもありますが、それだけではなく香りや風味が豊かで、渋みや苦みが少ないというところ。ヨーロッパでも「カレーチリ」として良く流通されています。エスニック料理にはもちろん、醤油やニンニクと一緒に漬け込んだり、オリーブオイルと共に、あるいは味噌と併せて唐辛子味噌や薬味のように使ってもまた独特の風味を楽しんでいただけるかもしれません。インドの庶民的なレストランでは辛味を増すためにカレーを食しながらかじったりする唐辛子として供されるところもあるそうです。

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い季節となつてまいりました。