

# Newsletter

Vol.586 2025.9.16

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。

秋の恵みを頼張る

## とうやポテト(北海道)

煮崩れしにくいので、煮物や炒め物などに向いています。粉っぽさがあまりなく、どちらかというと滑らかな口当たりで、さっぱりとしただけのジャガイモです。

## 和栗の季節！ 剥き栗（茨城）

手間をかけ、美しく剥かれた栗。使い勝手の良さもあり、この季節は様々なレシピにご利用いただいております。日本では秋のスイーツとして断トツ1位はモンブランだそうで、栗の味わいは世代を超えて愛されています。プチ贅沢としての「栗」は、まるで上品に秋を頼張っているイメージ。ペーストにしてソース、口取りやスイーツ、和食にも洋食にも中華にもお使いいただける秋の至福です。

## 輸入グリーン アスパラ(オーストラリア)

丁度日本でのシーズンが終わるころにこれから旬を迎えるオーストラリア、ニュージーランド産のグリーンアスパラが到着いたします。立派なボディに美味しさが詰まっています。

## 国産バターナッツスクワッシュ（神奈川）

瓢箪型の南瓜。スープなどにするとその滑らかさが秀逸のスクワッシュ。実の色もオレンジ色で、色味を生かしても面白い素材です。ブラウンシュガーとの相性も良いのでグリルにして付け合わせや、色も濃いので甘く煮てスイーツのトッピングにも面白い。

## ペルー産ホワイトアスパラ

ペルー産のアスパラガスは、フレッシュでみずみずしい。肥沃な大地と温暖な気候で育てられたアスパラはしっかりとしたテクスチャを保持しています。

## 中国・雲南省 松茸

一足早く味わうプレミアムな食材。中国産松茸も中国内の保管や輸送と日本での検疫と通関作業も確立され素晴らしい品質の松茸が日本へ届くようになりました。

## 北米産 松茸 (北米 カナダ)

色白ですが、味も風味も素晴らしいクオリティです。北米産は遺伝的にも日本の物に近いとも言われています。