

Vol.632 2026.9.7

From this week's "Concierge"

Newsletter

株式会社持丸食品
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。

実りの季節

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。

つるむらさきの花(徳島 福岡)

緑や紫の茎からほんのり白とピンクのぼかしの入った小さい玉状の花が可愛らしく、少し先が開く程度でほとんどその形のまま花卉が全開することはありません。茎も花も全部食べられるので、てんぷらやあえ物、そしてスープの浮き実などにもぶちつとした食感が楽しめます。

「ジミーナルデロ」お取り寄せ

「スイートイタリアンペッパー」(福岡 久保田農園)

「ジミーナルデロスイートイタリアンペッパー」は甘とうがらしです。先がくるとカーブした形状になる個性的な形。生で食すと甘くフルーティー。フライパンで炒めるとクリーミーでソフトになり、調理に最適なスイートイタリアンペッパーのひとつとされています。

ホワイトコーン (北海道)

粒が白いコーンです。キラキラとした白い実が印象的です。新鮮なうちは生食もできます。クリーミーで優しい甘さと、サクッとした食感が味わえます。

ピーナッツ・スプラウト(愛知)

一試験栽培中・今後生産拡大予定

Peanut Sprouts 花生芽

立派なもやし。さっと湯がいても軸のシャキシャキ感は抜けず、先の豆の部分もカリカリとした食感もとても面白い。そして味も落花生特有の甘みや風味もあり、強めに火をいれると香ばしさも加わって、従来の「もやし」のイメージよりは、「ボリューム抜群の野菜」としてとらえた方が良いでしょう。台湾や中国ではここ数年、このピーナッツ・スプラウトの機能性が話題になっており、発芽させたもやしの状態になると、普通の落花生とは比べ物にならないぐらい栄養価が高くなり、アラキドン酸やレスベラトールといったアンチエイジングやがん予防に必須なものを格段に含み、体に良い他のミネラルや栄養素も非常に多く含むそうです。冷菜やスープ、炒め物や揚げ物、煮込みで肉や魚と合わせられたりしているレシピをよく見ますが、プレミアムな食材といった立ち位置もあって、高級中国料理店や高級火鍋店でもワンランク上の食材として提供されている様です。試験栽培中でサンプル的に当初は週間で少量の供給となっておりますが、リクエストにもよって今後拡大、生産量も順次増やしていくそうですのでご興味がありましたらお声がけいただければ幸いです。とても面白い商品だと思います。

ジャンボピーナッツ

「おおまさり」(静岡)

ジャンボピーナッツ「おおまさり」は日本国内で栽培されている落花生の中も極大粒であり、その名の由来は「大きさや味が勝る」という意味で「おおまさり」なのだそう。茹でると柔らかくホックリとした食感と、甘みが押し寄せてくるのを感じます。

バターナッツスクワッシュ

(神奈川 埼玉 福岡)

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。