Newsletter

Vol.640 2026.11.9

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。

二十四節気「立冬」

From this week's "Concierge"





久保田農園 「フェザーグリーン」（福岡）

"Feather Green" Pea vines

－生産初年度－ お取り寄せ商品

非常に面白い素材です。特別育種のえんどう豆から、巻きひげのみを収穫したそうです。長さ 13 センチほどの 1 本 1 本のシルエットはまるで茂った樹木のような雰囲気もあり、弦のように伸びたところはデザイン性や、力強さ、立体感も醸し出します。枝となるようなところをそれぞれカットしてトッピングのようにお使いになるのも魅力的。ほかにも全体の形の面白さを生かして、絡み合った蔓をアーティスティックにお料理に添えてみるのも一興です。

くわい （埼玉）

早くも年末を感じさせる食材の登場。「慈姑（くわい）」は昔から「芽が出る」といった意味で、縁起物としておめでたい席では欠かせないものとされてきました。その食感や風味から洋食でのご使用も面白いかもしれません。



金時人参 （岡山）

肉質が軟らかく、リコピンを多く含み、色は鮮やかな紅色をして見た目にも美しく、甘みが強い品種です。日本料理やおせち料理には欠かせないワンランク上の人参です。飾りにも美しい。

黒大根 （栃木）

外は黒、中は真っ白というコントラストが面白い黒大根。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。酢漬け（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、さっぱりと味わえます。





聖護院かぶ （京都　滋賀）

冬の漬物として有名な「千枚漬け」はこの聖護院かぶからできています。それ以外にも蕪蒸しや煮物などによく使われ、一見和の雰囲気ですが、意外に洋食にもマッチします。白くて甘みがあり、繊維も少なく柔らかいこの蕪は、チーズやベシャメルソースとの相性もとてもよく、スープにしても、その上サラダやピクルスにしても上品で、滑らかな口当たりで印象的な一品となります。



聖護院大根

（京都　滋賀）

京都府聖護院発祥の伝統的な京野菜の一つ。きめ細やかな肉質で柔らかくて甘味が強く、煮崩れしないのでふろふき大根や煮物によく使われます。



新百合根 （北海道）

「ユリ根」は、栄養価が高く、カリウム、鉄、リンが豊富で、食物繊維を多く含みます。また、加熱してもビタミンの損失が少ないと言われています。主に正月の「おせち料理」に使われることも多いですが、その他、和え物、天ぷら、煮物、グラタンなどにも使われ、ホクホク、ふんわりとした食感を楽しむことができます。