Newsletter

Vol.641 2026.11.16

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。

温かいお料理がうれしい季節

天かぶ（千葉）

直径が 10 センチ以上の大きな天かぶは関東でも古くから流通している大型の蕪、11 月～12 月に期間限定で入ってくる美味しい蕪です。 肉質はきめ細やかで柔らかいのが特徴で、甘みもしっかりとあり柔らかい割には煮崩れも少ないので、生食や加熱用として幅広くご利用いただけます。

京こかぶ（京都）"Kyo-kokabu" Japanese Turnip [Kyoto Vegetables Brand]

古の都、京都の風土に息づく野菜の一つとして「京こかぶ」があります。京都府内で唯一、「ブランド京野菜」としての「京こかぶ」の産地として認証されているのが、京都市右京区京北地区です。1 年を通して冷涼な気候、また、1 日を通した寒暖の差を生かし、こかぶの栽培が始まったそう。美しい葉色にぎゅっと身のしまったこかぶは市場で高く評価されるようになり京都の料亭や京漬物に欠かせない食材として存在感を放ち、平成 19 年にブランド京野菜として認定されて、現在に至っています。真っ白い肌と緻密な肉質、繊細な甘みが特徴な「京こかぶ」。今や和食だけではなく洋食など様々なジャンルのお料理でその輝きを放っています。

大浦ごぼう（茨城）

毎年年末だけに出廻る迫力満点のその名は「大浦ごぼう」、まぼろしのごぼうとも言われる千葉県の伝統野菜です。見た目、インパクトがありますがおせち料理にも登場することの多い非常に美味しいごぼうとしても有名で、空洞の中に詰め物をしたり、シンプルに煮含めて立ち昇る香り、風味を楽しむメニューにも。

チシャトウ（千葉）

茎と葉を食用とする中国原産の植物です。「茎レタス」「クキチシャ」ともいわれています。お節にもよく使われ、高級中華食材としてもおなじみです。茎は皮を剥いてゆでると翡翠色になり、食感はアスパラのような歯ごたえで「アスパラガスレタス」と言われているのもうなずけます。シャキシャキとした食感が実に爽やかで、サラダやソテー、それにボイルなど様々な形でお使いになれます。

堀川ごぼう（京都）

京都の伝統野菜のひとつで、400年ほど前から作られてきたとされています。収穫までに時間がかかり、とても希少でプレミアムな牛蒡です。料亭にて使われることが多く、中の空洞を利用して詰め物をしたりと、その味わいは勿論の事、年末年始には欠かせない美味しい牛蒡として有名です。

花わさび（静岡）

小さな花が可憐で、清々しい雰囲気も醸し出す花わさび。お料理にそっと添えて、辛さは穏やかですが、爽やかなツンとしたわさび独特の風味が楽しめます。

グリンピース（鹿児島）

目にも優しいグリーンの色合い、豆類の存在感は、温かなイメージをお料理に与えます。

葉わさび（徳島）

葉の緑色が美しく、清涼感をも醸し出す葉わさび。あしらいにも、そのほんのりとしたわさびの香りと辛味を生かしてお料理のアクセントにも様々にご利用いただけます。