

# Newsletter Vol.202

2017.8.21



夏から秋へ・・・



## 北海道産 とうもろこし 各種（黄系【めぐみ/ゴールドラッシュ系】・ホワイト系【ピュアホワイト】）

北海道のトウモロコシも最盛期を迎えます。広い大地のもと、太陽の光をたくさん含んで育まれたトウモロコシは、その味の良さでも定評があります。品種は めぐみ、ゴールドラッシュ、ピュアホワイトなど季節ごとに様々なものが届いてまいります。そんな楽しみな季節です。



## 銀杏の葉・青 (徳島 福島)

秋のイメージを色濃く告げる銀杏の葉は初秋を告げる「緑」から始まります。日本では特に銀杏の葉の色の変化で秋の深まりを感じ、季節の移ろいをとてもよく表すあしらいです。



## 黒大根（フランス）

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。

## 山葡萄の葉（徳島 福島）

涼やかさを演出するのに使われる山葡萄の葉、美しい葉姿とすっきりとしたグリーンが印象的なあしらいです。和食では主に青搔敷き(かいしき)として使われ、その上にお料理を載せた姿はまた一層清涼感をたたえます。洋食においてもあしらいや飾りとして、見目の麗しさが一層お料理を引き立ってくれるでしょう。