



徐々に深まる秋の風情



Mochimau Shokuhin

東京都大田区仲池上 2-27-3

TEL : 03-3755-3101

FAX : 03-3755-3105



レディサラダ大根 (神奈川)

鮮やかなピンク色でひときわ目を引く大根です。スライスして色を楽しむサラダに、千切りにしても面白い。名前のごとく、可愛らしい色が女性の目を引きます。

ヤーコン (群馬 青森)

アンデス原産、キク科の植物。ヤーコンは機能性野菜としても有名です。ポリフェノールを多く含み、そのまま口に運ぶとまるで梨を食べているような食感と優しい甘み、サラダや煮物、フライやデザートにも使えるオールラウンダーです。



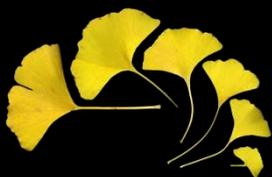
サルシフィー(ベルギー)

欧州の冬野菜として定番の食材です。調理によっては牡蠣に似た風味が味わえることからオイスタープラントとも呼ばれています。西洋牛蒡という名前で日本では知られているようです。



黄かぶ (静岡 フランス)

肉質は白っぽく緻密、白蕪のように煮溶けることも無く、しっかりと煮込むことができます。独特の上品な風味があり、この季節ならではの野菜です。



天かぶ(千葉 埼玉)

直径が10センチ以上の天かぶは関東でも古くから流通している大型の蕪、毎年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利用できる野菜です。

