

Newsletter

Vol.305 2019.10.15



晩秋の香り立つ.....

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

白きくらげ (愛知)

その姿は、まるで胡蝶蘭の花弁のように美しい木耳(きくらげ)です。細かいフリル状の、白きくらげと違うのは、十分な身の厚さとボリューム感に溢れている点です。さっと湯通しをして、その歯ごたえもコリコリと心地よく、独特の舌触りが楽しめ、面白い食感を十分に感じることができます。白く清涼感溢れる食材として、刺身のようにシンプルに戴いたりスープの浮き身や椀だね、ドレッシングやソースに絡めたり、デザートなどのご利用も面白い。



ウラジロ

(徳島 福島)

葉(羽片)がしだれるので「シダ」ともよばれ「菌垂る(しだる)」にあて、そして「齢垂る」にかけて長寿の意味をもたせ、お正月の注連飾りや供え餅の下敷に使われて、おめでたいことの象徴として使われてきました。今年もアツという間にそんな季節が到来しそうです。和食だけではなく、和のアレンジで供する洋食のお料理の飾りにもオリエンタルな雰囲気漂わせます。

かきの木茸(長野)

「かきの木茸®」は元々えのきの原種に近い品種を生育時に太陽にあてることで美しいブラウンの艶とした色あい、しっかりとした軸とシャキシャキとした歯ごたえが特徴です。食感がよいので、その特徴を生かして様々なお料理にも使えそうです。和食にはもちろんの事、洋食の付け合わせやフリッター、ソテーをして、クリームソースでグラタンやイタリアンのポルペッティなどに加えてみたりと秋の風味としてご使用になるのも面白いかもしれません。



江戸菜(千葉)

年内のみ限定入荷

台風 15 号によるハウス被災の為、概ね年内のみの限定入荷となりました。小松菜を大きいサイズに品種改良した且千花農園の江戸菜は、漬菜としてだけでなく、様々なお料理に大活躍します。立派な姿からは想像できない、柔らかさと香りもよい非常に美味しい青菜です。



赤みずな(千葉) **年内のみ限定入荷**

台風 15 号によるハウス被災の為、概ね年内のみの限定入荷となりました。千葉・且千花農園の赤水菜は安心安全な土壌を目指し、独自の酵素栽培で立派に育っています。鮮やかな赤紫の軸が先までスツと伸び、シャキシャキとしたフレッシュな食感が楽しい綺麗な食材です。