



旬の味覚 秋の味覚

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

和栗の季節！ 皮付き栗/利平栗(熊本) むき栗(茨城)

古代縄文の里では、栗を主食にしていたといわれております。そんな DNA を持つ日本人の大好きな栗の季節がやってまいりました！使い勝手の良いムキ栗、剥きたてのフレッシュな風味が味わえる皮栗。スイーツや渋皮煮、ペーストにしてソース、口取りやスイーツ、秋を感じるお料理でのご利用でも季節感を感じます。和洋中問わず人気の季節感あふれる食材。旬の味を是非！



むかご(茨城)

ムカゴはナガイモや自然薯などのヤマノイモ属の蔓になる肉芽の事で、秋になるとヤマノイモの蔓の葉の付け根辺りに付きます。貴重な山の幸として季節感を感じる食材です。揚げたり煮たりと、様々なレシピで楽しめます。



安納芋(鹿児島)

白い芋としてその地位は不動の安納芋。今やとても有名で人気がある薩摩芋となっております。水分が多く粘質性で、焼くとまるでクリームのように ネットリとした食感になります。



菱の実(福岡)

日本全国の沼や池に比較的多く自生しているヒシ科の水生植物の実です。近年では、九州産の物が多く市場に出まわります。茹でると果肉は栗に似たホックリとした食感で、うっすらとした甘味があります。昔から菱の実は漢方として利用されていて、五臓六腑に良いあるいは二日酔いや婦人病、解毒に効果があるとされています。熟成した菱の実には、蒸し物や煮物、炒めものに、また細かく刻んで菱ご飯としてもご利用いただけます。

