

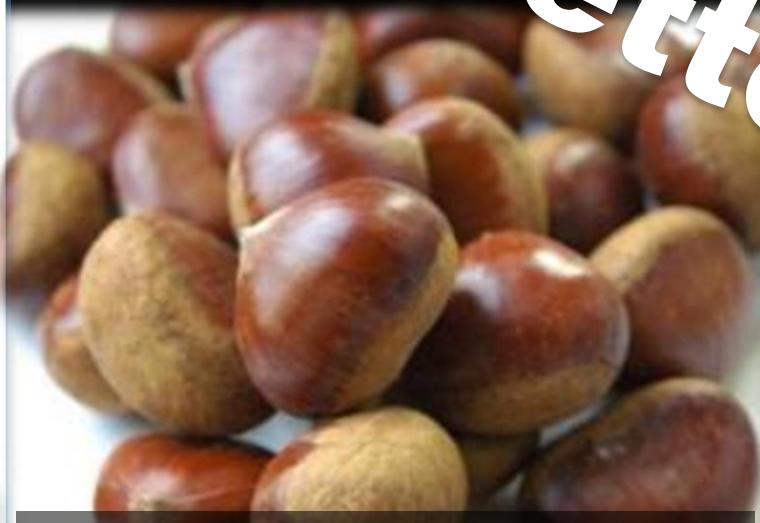
# Newsletter

Vol.396 2021.8.30

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

From this week's "Concierge"

※お見積りは、弊社担当者へ  
直接お問い合わせください。



## 和栗の季節！皮付き栗(熊本)

日本の秋の風物詩には欠かせない、栗の季節がやってまいりました！剥きたてのフレッシュな風味が味わえる皮栗。そんな風味豊かな和栗は、柔らかな甘みと香りが秀逸です。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！

ホクホクっと香り立つ♪

## 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。



## 石川小芋(静岡)

石川小芋は、親芋・子芋から栄養をもった孫芋なので、ねっとりとコクのある味わいが楽しめます。小さくてコロンとしているので、まるごと調理に向いていて、ふかしてつるっと皮をむくきぬかつぎにすれば皮むきの手間がかかりません。



## スイートコーン「ドルチェドリーム」(北海道)

ただ甘いだけではなく、魅力あふれるバイカラー(2色混合の実)種で上品な風味を目指し作り上げた逸品です。一口かじると弾けるようなジューシーさを感じるのはこのコーンの粒皮の柔らかさからでしょうか、抜群の甘さとフルーティな風味を兼ね備えています。ゆで上げたときの香りも立ち、軸からの粒離れも良くとても食べやすいトウモロコシです。食べ応えのある大房の糖度は18度以上にもなることもあります。時には20度を越えることもあるそうで、それは「ドルチェ」とある様にスイーツのような味わいそのものを表しているかのようです。



## あけび (山形)

秋の山では木に蔓を伸ばしたあけびが、美しい紫色の実をつける光景が見られます。割れた実から、中の甘い果肉を食べたり、地域的には果皮を調理して肉詰めやてんぶらなどに使われていたりと日本でも古くから親しみのある食材です。