

Vol.400 2021.10.4

From this week's "Concierge"

Newsletter

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

※お見積りは、弊社担当者へ
直接お問い合わせください。

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。

滋味あふれ、移ろいを愉しむ

新着続々!

むき栗(韓国)

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です。使い勝手の良いムキ栗、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!

芽蕪(東京)

グリーンピースより少し大きいほどの小さい珠がとっても可愛らしくチャーミングな芽蕪。真っ白で真珠のような美しさが印象的です。

ヤーコン(群馬)

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。

くわい(埼玉)

早くも年末を感じさせる食材の登場。「慈姑(くわい)」は昔から「芽が出る」といった意味で、縁起物としておめでたい席では欠かせないものとされてきました。その食感や風味から洋食にご使用も面白いかもしれません。