

Vol.407 2021.11.22

From this week's "Concierge"

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。

Newsletter

サラダわさび菜（茨城）

柔らかそうにフリゼしてカールした葉先の形状と、特有の爽やかな辛さ。フワフワで新鮮なサラダとして人気を集めています。ソースやドレッシングとのからみもよく、どのジャンルにおいてもご使用いただける食材です。

寒さ深まり
薬物も甘み深まる！！

はなっこりー(山口)

ほのほのとした、春を告げるような風情を感じさせる山口県特産の野菜です。カイラン菜と菜花の掛け合わせで癖のないほんのりとした甘みと青々とした綺麗な緑が特徴。蕾が暖かい季節を連想させます。

ゆきな ちぢみゆきな（宮城）

ちりめん上に葉脈が走り、まるで縮みほうれん草を彷彿させるような葉の厚みを感じます。実は“ゆきな”と呼ばれる野菜は、地方によって様々なものがあります。この仙台周辺で作られる「ゆきな」は、ちぢみゆきなども呼ばれ、中国野菜である「ターサイ」が元といわれ、この地方で栽培されているうちに今の様な独特な形となったともいわれています。葉は濃い緑色で多少のほろ苦さもあるものの、寒さが厳しくなるとともに徐々に蓄えられる糖分の甘みと程よく融合し、独特の旨味を感じられる冬野菜として親しまれています。

根みつば(茨城)

「根みつば」はその根の部分もしっかりと洗った後、食することができます。茎、そして青々と大きく育った葉の部分においても、出回るみつばのなかでは最も香りが強くしっかりした食感を感じて、また一層お料理を印象的に仕上げてくれます。水耕栽培の糸みつばや、切みつばとは違いその栽培方法も独特で土耕である程度に成長させたものに土寄せをして根元を遮光した状態で軟白栽培をします。

江戸菜(千葉)

小松菜を大きいサイズに品種改良した旦干花農園の江戸菜は、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。

根芋(千葉)

里芋の親芋から出てくる太芋がらを白く軟白栽培した「根芋」。全国でも千葉の柏市でしか栽培されていないといわれています。灰汁を抜いて、強めに味付けしてメインの付け合わせに。

博多な花 かき菜 おいしい菜（福岡）

菜の花の美味しい葉の部分にスポットライトを当てて、品種改良した野菜です。緑黄色野菜の豊富な栄養とシャキシャキとした癖のない風味を味わえるのがこの「おいしい菜」なのです。あく抜きする必要もないので下ゆいで不要で気軽に使える健康野菜。冬の野菜なので糖度が高く、特にこれからの寒い季節に収穫されるものはどんどん甘みがのってきます。