

Vol.492 2023.9.19

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

鮮やかに光る！

## 千葉県・芝山「さんぶファーム」の 「レッド・オゼイユ」 「ゴールド・スイスチャード」

**レッドオゼイユ**は葉サイズ大き  
さ 8 センチぐらいのベビーリー  
フサイズから、20 センチほどの  
大きなサイズのものまで大きさ  
のご指定が可能です。オゼイユ  
は日本ではスイバ（酸葉）とも言  
って酸味が持ち味で、ハーブの  
様なお利用が可能なリーフで  
す。

**ゴールド・スイスチャード**は 15  
センチぐらいからサイズ指定も  
できますので、フルサイズのも  
のは煮込みや、ひき肉を巻いて  
グラタン、キャセロール料理に、  
より色を生かすのであればサラ  
ダやあしらい、幼葉になるとベ  
ビーリーフのようにお使いにな  
れます。



## CREO テクノロジー最先端水光栽培「AN™ レタス」 アイスレタス(フリルタイプ) 埼玉 福井

持丸食品のマイクロリーフ、ミニリーフでお馴染みの CREO が、  
「最先端水光栽培 TM システム AN™」を、三菱ケミカルアクア・  
ソリューションズ社と共同開発！「世界一大きくキレイで業  
務用に最適な植物工場栽培のレタス」の供給を実現いたしま  
した。歩留まりも良く、価格、そして従来の植物工場とは比較  
にならない大株のクリスピーレタス（フリルタイプ）です。一  
番肝心な食味も良く新鮮、完全密閉型工場ですので虫混入の  
リスクも低く、農薬は不使用、生菌数 10<sup>2</sup> 台で驚くほど日持ち  
が良いレタスです。サラダだけでなく炒め物やスープなど加  
熱しても色・食感が保て様々なレシピにも対応できるポリユ  
ームのある葉姿も嬉しいところ。シャキシャキとしたフレッ  
シュな歯ごたえを十分にお楽しみいただけます。



## 稲穂/あしらい (徳島)

秋の実りの風景といえば、黄  
金色に頭を垂れた稲穂もそ  
のついでに挙げられるのでし  
ょう。あしらいの「稲穂」はそ  
のまま飾りとしても風情がある  
素材、和食では稲穂の穂の  
先をサッと油にくぐらせ、ポン  
と白く爆(は)ぜさせて季節感  
溢れた粋なお料理の添え物  
としても使われています。

## 皮银杏 藤九郎 (愛知)

新银杏が瑞々しく映える季節。秋の  
実りの実としてヒスイ色の新银杏は  
お料理の中でも目を引きま

## 予告！ 11 月入荷予定！

### 紅いウモロコシ 「大和ルーージュ」(佐賀)

日本初の赤いスイートコーン  
「大和ルーージュ」。薄緑の葉を  
剥いていくと髭の濃い赤、そし  
て艶々とした鮮やかな赤い実が  
顔を出します。柔らかな甘みと  
歯ごたえ良く、食べごたえもあ  
り、アントシアニン系色素の為  
に、茹でてしまいますと色素は  
少しずつ抜けてしまいますが、  
電子レンジなどをお使いにな  
るとコーンの赤い色も強めに残  
ります。



## オキザリス カタバミ (茨城)

トランプの四つ葉のクローバーの形をし  
たオキザリス、シュウ酸が含まれている  
ために多量の摂取は注意が必要で  
すが、その酸味を生かして魚介類やス  
イーツの飾りにも可愛い。特に高級  
フレンチの世界では多様につかわれて  
いる食材です。



## 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  
ぷらなどに使われていたり日本  
でも古くから親しみのある食材です。

