

Newsletter

Vol.541 2024.9.30

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。

移り行く季節の愉しみ

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。

利平栗(熊本)

ふっくら、福々しいその姿は「栗の王様」とも呼ばれているほど堂々とした大きな姿です。大粒ではありますが、甘みも繊細で香りが良く、濃厚な味わいが特徴。外側の皮は他のものよりは幾分黒い艶を帯びていますが、中は鮮やかな黄色い実とのコントラストが印象的です。

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、また一層みつばのおいしさを堪能いただけます。

海老芋(静岡)

海老芋は、栽培する際に土寄せを行うためにこのような形状になるといわれ、とても手間がかかる事、そしてその風味が優れていることもあり高級品として扱われています。ホクホクとしてねっとり滑らかな食感もあります。

上勝あしらい 秋の風情「もみじ」 -赤もみじ/チシオ・青もみじ(徳島)

春の桜、そして秋の紅葉のシーズンは海外からの旅行者にとっても飛びぬけて人気です。初夏や夏に清涼感たっぷりに感じられる「青紅葉」、そして収穫の秋と共にその後真っ赤に景色を彩る「赤紅葉」が季節の移ろいのあしらいとして楽しめるのもちょうど今。赤もみじ「チシオ」は「干染紅葉」とも呼ばれています。息をのむほど美しい日本の紅葉を、秋の到来とともにお食事やお飲み物に添えてじっくりと楽しんでいただければ幸いです。

マイクロラディッシュ(愛知) 芽蕪(東京)

余りにも可憐で可愛い食材です。各種パーティーやお祝い事にもピッタリ！ペアで並ぶと「紅白」となり、おめでたい雰囲気も重なってとても印象的なシーンを演出します。バンケットシーズンにはお勧めの食材です。

京かんざし(京都)

ミニキャロットですが細長く繊細な感じは、その名のごとく、京都の舞妓さんのかんざしの様に美しいフォルムです。京人参の赤い部分と、緑の葉のコントラストが非常に鮮やかで繊細さを感じる食材です。