

# Newsletter

Vol.545 2024.10.28

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。

From this week's "Concierge"

目に麗しきかな

## ミニあやめかぶ（茨城）

"Ayame-kabu" Turnip (Miniature size)

あやめ雪かぶは 2006 年ごろにサカタのタネから発売されました。ピンクと白のツートーンで、緑の葉が入るとまたカラフルで明るい印象の美しい蕪です。そのあやめ雪かぶのミニサイズの蕪が今回ご紹介する「ミニあやめかぶ」です。まさにあやめ雪かぶの小型版、小さいけれども味もしっかりとして、こちらのサイズですと葉も少しつけて縦にハーフにカットしますと、あやめ雪かぶの印象そのままに丁度よくお皿にせられます。切ってそのまま酢漬けにしても薄いピンク色が全体に回ります。火を入れますとピンク色の部分は色が飛びますが、軽くグリルをしてシンプルに塩コショウ、トッピングするオイルは白トリュフオイルやアボカドオイルなどいろいろと凝ってみても蕪の甘さと相まって面白いかもしれません。

## もものすけかぶ（茨城）

数年前、鮮やかなピンクの皮にナイフで切り目を入れると手で剥くことができる蕪ということで有名になりました。甘くてジューシーなのでそのまま串切りに切って見た目の演出で皮を半分剥いて供したりできます。可愛らしい姿はパーニャカウダーやサラダ付け合わせにしてもフォトジェニックな存在として認知されてきました。

## 四方竹（高知）

「四方竹」は珍しい秋収穫の貴重な秋の筍です。その期間は約 1 か月間ともいわれており、産地である高知の秋の味覚として有名です。生のままでは大変傷みやすい為、産地で下処理を行い、灰汁抜きされて出荷されます。和食では煮物から天麩羅、和えもの、しかし和食だけではなく、ポイルをしてドレッシングやソース、グリルしてベーコンなどと香ばしく、特にホワイトソースとの相性が良いともいわれています。



グリーン 1 色だからプレートの上にクリスマスリースのように仕立てて！ピオラやベリー、トマトやピーツのオーナメントで華やかなサラダに♪ 緑の宝石☆マイクロ・グリーン・ミックス「エメラルド」（埼玉 CREO）

厳選した 7 種の煌めくグリーンリーフがプレートの上を美しく彩るミックスです。**人気の「クリスタルミックス」のグリーン版であえて「赤」いリーフを外しました。**ですから、お好みのリーフを分量調節しながら散らしたり、ソースの飾りに使っても色の邪魔をしません。他素材との色のアレンジが可能であり、繊細なハーブの花やエディブルフラワーなどをミックスしても相互が引き立ちます。カラフルなソースとアレンジして絵を描いても楽しい！

お好みの色のリーフやエディブルフラワーとのアレンジもお勧め

## 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、九州産のもの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。



## 姫かぶ（福岡）

直径 2cm ほどの小さな蕪。小さなその姿はまるでミニチュアの蕪そのもの。真っ白い球の部分と青々とした葉が、印象的です。



## 菜花（千葉）

寒い季節に、暖かさを感じる食材として菜の花があります。美しく整った菜花はお料理にもひときわ美しく、そしてほんのりとした柔らかな雰囲気と、緑の美しさをも表現します。

