

Newsletter

Vol.548 2024.11.18

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。

お野菜も冬の装い

フェスティブシーゾンのサラダを美しく彩る ☆チコレプリーゼ（茨城）

珍しいレモンイエローのサラダ素材

軽やかなレモンイエローのサラダ素材として、繊細で葉が最も細いタイプのエンダイブとして知られている「チコレプリーゼ」。中が軟白して、フワフワの印象で盛り付け時とても美しく、お料理を彩ります。細くサンゴのようなきめ細かな葉の形状が特徴です。

おすすめ！ 山伏茸（山形 長野）

フワフワ真っ白なヤマブシタケは、中国や北米、日本に広く分布する食用きのこの一種で、日本では数少ないサンゴハリタケ科のきのこです。スープや天ぷらに合うと言われていました。美味しいダシも出ますし、見た目も非常に美しいキノコです。

ペルー産ホワイトアスパラ

ペルー産のアスパラガスは、フレッシュでみずみずしい。肥沃な大地と温暖な気候で育てられたアスパラはしっかりとテクスチャを保持しています。

美味しい時期を迎えております ハウス赤茄子（熊本）

味がとても繊細な赤茄子。果肉が軟らかくアクも少ない。火を入れるとトロリとした滑らかで素晴らしい口当たりです。

ばってんなす（熊本）“Batten Nasu” eggplant

「ばってんなす」という熊本の方言からその名が付けられた面白い名前が付いたこの茄子は小ぶりでも水分も多く、それに糖度も高く灰汁も少ないことから、そのままでも食べられる茄子として開発された JA 熊本宇城のオリジナル品種です。生食すると灰汁がほぼ無くほのかにリンゴのような爽やかな風味も感じられます。ピクルスや浅漬けにも最適で、そのまま縦長にカットしてドレッシングやソース、味噌などにディップしてサラダ、スライスして軽く塩をして絞りこみ、小さく火の通りも良いので鉄板でサッと焼いて供してもお皿に収まる大きさです。他にも天麩羅、グラタン、焼きナス、煮物などなど生でも調理をしても楽しめる「ばってんなす」。日本での茄子生産量、第2位の熊本から美味しさと可愛らしさを携えてやってきます。

新着！ 黒大根（栃木）

外は黒、中は真っ白というコントラストが面白い黒大根。皮と身の間にうまみがあるので、皮はむかずに良く洗い調理します。酢漬け（ピクルス）やバターソテーなど洋風の調理に向いています。また、生をすりおろして薬味に用いれば、爽やかな辛味が口の中に広がり、さっぱりと味わえます。

天かぶ（千葉）

直径が10センチ以上の大きな天かぶは関東でも古くから流通している大型の蕪、11月～12月に期間限定で入ってくる美味しい蕪です。肉質はきめ細やかで柔らかいのが特徴で、甘みもしっかりとあり柔らかい割には煮崩れも少ないので、生食や加熱用として幅広くご利用いただけます。

大浦ごぼう（茨城）

毎年年末だけに出廻る迫力満点のその名は「大浦ごぼう」、まぼろしのごぼうとも言われる千葉県の伝統野菜です。見た目、インパクトがありますがおせち料理にも登場することの多い非常に美味しいごぼうとしても有名で、空洞の中に詰め物をしたり、シンプルに煮含めて立ち昇る香り、風味を楽しむメニューにも。