

Newsletter

Vol.583 2025.8.25

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。

風情を楽しむ

近日入荷予定 お取り寄せ

いがぐり/ディスプレイ用 (徳島)

秋を感じるディスプレイ素材。青々とした「棘」もこれから秋に向かって栗が成熟し、イガが茶色くなり中の実が顔を出すことまで連想されることなどから、そこにあるだけで意識が「秋」へと加速します。

かぐら南蛮 (新潟)

毎年、このごつごつとしたピーマンのような姿が市場にあらわれると、夏を感じます。新潟県南魚沼を代表する伝統野菜。ピリッとした品の良い辛味が口に広がる人気の食材です。



稲穂/あしらい お取り寄せ (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一つに挙げられるのでしょうか。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。

山ぶどうの葉

(徳島 福島)

青々として蕨の葉の様なイメージ、しゃれた演出に使われる山葡萄の葉、美しい葉姿とすっきりとしたグリーンが印象的なあしらいです。和食では突き出しの敷き葉として、洋食ではお料理の飾りとしても。ワインベースのカクテルに添えても美しい。



From this week's "Concierge"



タフライト南瓜 (品種:みやこ) (山形)

"Toughlight" Kabocha squash
「タフライト」とは山形県から産出される魷物を原料にしている、数十年の歴史もある土壌改良剤の古い呼び名です。化学肥料ではなく、化学物質や薬品等の全く添加されていない100%天然魷物・粘土魷物が使用されています。何千年何万年という長い年月を経て堆積された地層には様々な有機成分・ミネラル・微量元素等が豊富に含まれています。それが土を活性化させ、空気中の5倍以上のマイナスイオンと、自然界で最高クラスの遠赤外線を生み出すといわれています。そんな土壌で作られた南瓜は「タフライト南瓜」として今の時期、市場に入荷されてきます。濃い甘みがあり、粉質でほくほくとして「栗のよう」とも評されるその美味しさには定評があり、毎年入荷を心待ちにしている人も多い様です。残念ながら、販売期間は約2~3週間と短いため、ご注文はお早めどうぞ。



ハス芋 (高知 徳島) 最盛期近し

ハス芋は、サトイモの一種で高知県では郷土料理素材としても有名です。茎を切ると断面に細かい穴が開いているので蓮根にも似ているということでこの名が付けられました。見た目も清涼感があるので和食では和え物や酢の物、刺身のつま、サッと火を入れてもシャキシャキとした食感が楽しめます。灰汁を抜いてからご使用ください。

食用菊(黄) もって菊(紫) (秋田)

スタート時は供給少め

菊は大昔から延命の薬とも言われて珍重されてきました。そのほか厄除けの効果もあるということで9/9重陽の菊酒は有名です。その美しさや高貴さからおめでたい席など、様々なお料理に使われています。おひたしや揚げ物、あえ物、サラダに散らしたり、もちろんあしらいにも。秋を感じるスイーツの飾りにも重宝します。季節を十分に感じていただける食材です。