

Newsletter

Vol.588 2025.9.29

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。

秋分過ぎて...

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。

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、そしてその分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とした滑らかな食感もあります。

黒舞茸「真」（埼玉）

-【株採りカット
300g パック】

「舞茸」の中でも一番の希少種、最高ランクといわれている「黒舞茸」。プロの手によりその栽培に成功、厚みのあるカサや、しっかりとした軸、香りも旨味も凝縮した味わいたっぷりの黒舞茸が大平きのこ研究所の「黒舞茸（真）」です。

エディブルフラワー「コスモス」 愛知県産

Cosmos Flower

日本では、秋に咲く花といえば「コスモス」を思い浮かべます。夏の終わりから初秋にかけて、空気が少し涼しくなる頃、山や野原を訪れると、田んぼや畑の脇でコスモスが優雅に咲き、そよ風に揺れている姿を見ることができます。「コスモス」という名は、装飾・秩序・美・調和を意味するギリシャ語「コスモス」に由来します。規則正しく並んだ花卉がこの名前の由来となったと言われています。現在では、鮮やかな色の美しい八重咲きの食用コスモスも栽培されています。秋の日没を思わせる黄色やオレンジ色のコスモスの花びらで、お皿に彩りを添えてみてはいかがでしょうか。

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。

仙台セリ（宮城）

良質な水が流れる土地で、上質なせりの種をずっと守りつづけてきました。シャキシャキとした食感で香りが高く味が濃いのが特徴で、根っこまで調理できます。せりの生産全国1位の宮城産の「仙台セリ」はファンも多い有名な食材です。