

Newsletter

Vol.589 2025.10.6

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。

食感も味わって

From this week's "Concierge"

京芋(宮崎)

早々と京芋のご紹介です。秋から年末にかけてのメニューにいかがでしょう。日本一大きな里芋として、「たけのこ芋」「京芋」「台湾芋」などと呼ばれています。食味に癖は無く、里芋類の中では珍しくほっこりとしていて粉質ででんぷん質が多い事が特色、煮る、揚げる、蒸す、焼くなど様々な調理法に向いています。

ハスイモ リュウキュウ (高知)

Taro stem, Japanese "Hasuimo"
ハスイモは芋柄の部分を食べる食材です。日本では主に四国や九州で栽培されてきました。現在、主に高知県で栽培され特産品ともなっています。元々は沖縄から伝わったということで「リュウキュウ」とも呼ばれ、高知県では郷土料理リュウキュウ寿司にも使われています。東南アジアでも食用として栽培がされています。和食では薄くスライスして清涼感ある飾りやお刺身の彩りに添えられることも多いです。若干灰汁がありますので、調理をするときは軽く灰汁抜きをしてから使用します。細かい穴が開いているので、ソースやスープを非常によく含みます。味がほとんど無く低カロリー、シャキシャキした食感を楽しむ食材としても様々なジャンルのお料理にお使いいただけることでしょう。

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。

安納芋 (鹿児島)

すっかり全国区となった「安納芋」ですが、「やっぱり鹿児島産」という人も多く、発祥の地ならではの土壌の良さが味にも現れていると評価が高い様です。まるでスイーツの様な甘さと滑らかでとろけるような口当たり。明るいゴールドカラーの中身は、見るからにおいしそう！

マイクロディッシュ(愛知) 芽蕪(東京)

あま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。パンケットシーズンにはお勧めの食材です。

ビーツキオッジャ ターゲットビーツ (神奈川 オランダ)

赤白の渦巻きが、とても個性的なビーツ。えぐみが比較的少ないのでそのままサラダにも適しています。切ってから茹でると、赤い色素が流れますが、皮をむかないでさっと茹でると、この模様がある程度残ります。

フィンガーライム(福岡 高知)

プチッとした食感と、ライムの爽やかさが大人気のフィンガーライム。キラキラとしたビーズが爽やかでプレミアム感一杯にお料理に花を添えます。カクテルに入れたり、魚介料理に香りを添えたり、冷たいデザート風味付けや飾りにも。