

Newsletter

Vol.591 2025.10.20

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"

「コプリヌ」(長野)

イタリア名が「コプリヌ」。日本名は「ササクレヒトヨタケ」。つくしのような形をしているので、俗称では“つくし茸”や“こけし茸”とも呼ばれます。ヨーロッパでは高級きのことして古くから食用として珍重されてきました。傘はフワフワ、軸はシャキシャキ、根元はコリコリという独特の食感があります。マッシュルームより濃い味わいと、調理をするとよく出汁が出る為、料理に深いコクを出すといわれています。

ハタケシメジ

(京都)

ハタケシメジは、一般に販売されているブナシメジ(商品名:本シメジ)と形は似ていますが、より茎は太く傘も立派で圧倒的な存在感を持っています。5-グアニル酸というグルタミン酸の5倍のうまみ成分を含むという資料が出されています。またハタケシメジは加熱してもシャキッとした食感が楽しめるのが特徴です。

温かいものが恋しい
季節となりました

カットブナシメジ 500g パック(長野)

Trimmed shimeji mushrooms 500g/Pack

日本では菌床栽培が普及している為、様々なキノコが各地で栽培され一年中入手可能です。しかしそのイメージは依然として秋を強く連想させるため、この季節になると使用量が大幅に増加します。キノコは日本の鍋料理、煮物、スープに欠かせない食材です。中でも「ブナシメジ」は特に親しまれているキノコです。株採りのブナシメジも様々な料理に活用しますが、それよりももっと使いやすい「カットシメジ」がスタンバイしております。こちらは、石づきも綺麗に取り除かれ、根元も真っ直ぐにカットされた美しい姿が特徴、下処理の手間の時間も必要なくそのままお使いいただける便利さと、歩留まりの良さが何ととっても嬉しい商品です。ブナシメジの人工栽培発祥の地、長野県からボリュームたっぷり 500g パックのものをご提供させていただきます。

赤葱(山形)

生のままでは、一般の葱に比べやや辛味も強く香りも豊かですが、加熱しますと一転して一層甘くなりしっとりとした食感になります。

三関(みつせき)せり(秋田)

立派な根を持つ「三関せり」。「三関せり」は秋田県湯沢市の伝統野菜です。長い冬の期間に、豊富な水源のある土の中で、根の部分が立派に成長します。根はその良質で清涼な水でしっかりと土を洗い流されて出荷されてまいります。葉から根まですべて利用でき、香りよく、それぞれがまた個性的な食感も醸し出します。

プチベール(宮城 長野)

ケールと芽キャベツの掛け合わせ野菜。冬季の人気食材です。栄養価も高く、ヒラヒラと可愛い葉はサッと火を通した後も美しいグリーンで飾りにできるほどしっかりとしています。

霜降りひらたけ(長野)

昔から親しまれてきた日本産の美味しいヒラタケと西洋の美味しいヒラタケ属を交配して生まれたホクトのこだわりのきのこです。風味が生きています。