

Newsletter

Vol.593 2025.11.4

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"

赤かぶ（京都 滋賀）

外側の真紅が美しく、平たく丸いフォルムで、実を切ると中は純白で美しい蕪です。味は甘みが引き立ちます。赤かぶというとお漬物のイメージが多いですが、サラダでも美味しく爽やかです。

聖護院かぶ（京都 滋賀）

冬の漬物として有名な「千枚漬け」はこの聖護院かぶからできています。それ以外にも蕪蒸しや煮物などによく使われ、一見和の雰囲気ですが、意外に洋食にもマッチします。白くて甘みがあり、繊維も少なく柔らかいこの蕪は、チーズやベシメルソースとの相性もとてよく、スープにしても、その上サラダやピクルスにしても上品で、滑らかな口当たりで印象的な一品となります。

早くも年末を感じる野菜
続々

小杉(こすぎ) -あしらい・飾り 長野県産 中国産

Small cedar branch "Kosugi"

日本では太古の時代から生活に欠かせない素材でもあった「杉」。酒の神様にそのお印でもある杉を供えていたという歴史もあり、次第に杉玉と酒がつながり、今でも造り酒屋の新酒のシーズンに青い杉玉が掲げられ、秋になると茶色に変化した杉玉が「熟成した美味しい酒ができた」というサインにもなっています。この様に杉と日本人とのかわりりはまさに悠久の歴史の中でしっかりと繋がり育まれてきました。日本では古くからお寿司屋さんの新鮮なネタを守るように「杉の葉」が使われています。これはショーケースの中のネタを見映え良くする以上に殺菌や虫よけ効果も高いからで、近年の調査では空気中の雑菌やウイルスまで抑えるとも言われています。今回ご紹介する「小杉(こすぎ)」は見た目も可愛らしく、飾りにも、あしらいにもお使いいただけます。年末のフェスティブシーズンにおいて、お料理に添えるクリスマス飾りに仕立てても可愛らしいかもしれません。テーブルアレンジにも素敵です。

金時人参（香川 岡山）

肉質が軟らかく、リコピンを多く含み、色は鮮やかな紅色をして見た目にも美しく、甘みが強い品種です。日本料理やおせち料理には欠かせないワンランク上の人参です。飾りにも美しい。

聖護院大根(京都 滋賀)

京都府聖護院発祥の伝統的な京野菜の一つ。きめ細やかな肉質で柔らかくて甘味が強く、煮崩れしないのでふろふき大根や煮物によく使われます。

堀川ごぼう(京都)

京都の伝統野菜のひとつで、400年ほど前から作られてきたとされています。収穫までに時間がかかり、とても希少でプレミアムな牛蒡です。料亭に使用されることが多く、中の空洞を利用して詰め物をしたりと、その味わいは勿論の事、年末年始には欠かせない美味しい牛蒡として有名です。

花わさび(静岡)

小さな花が可憐で、清々しい雰囲気も醸し出す花わさび。お料理にそっと添えて、辛さは穏やかですが、爽やかなツンとしたわさび独特の風味が楽しめます。

葉わさび（徳島）

葉の緑色が美しく、清涼感をも醸し出す葉わさび。あしらいにも、そのほんのりとしたわさびの香りと辛味を生かしてお料理のアクセントにも様々なご利用いただけます。