

Newsletter

Vol.596 2025.11.25

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

From this week's "Concierge"

※お見積りは、弊社担当者へ
直接お問い合わせください。

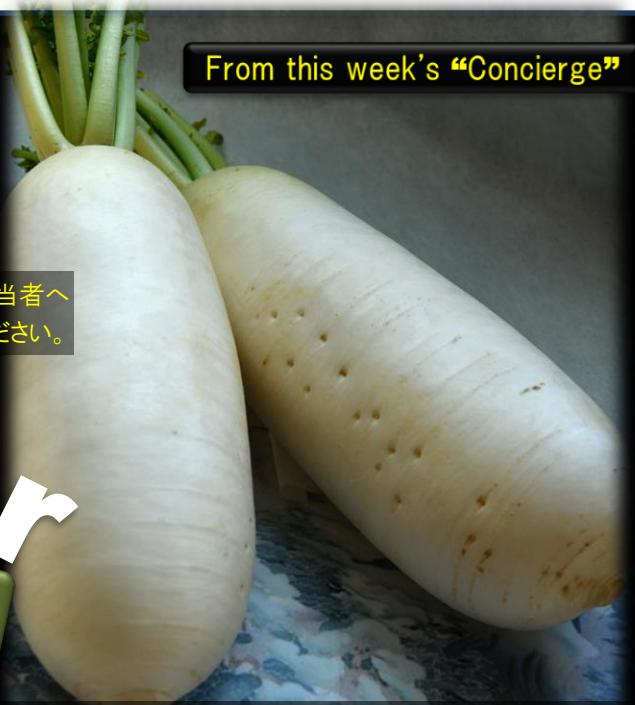
体もこころも温める

加賀野菜「五郎島金時」(石川)

石川県金沢市の五郎島地区はの砂地は美味しいさつまい作りに最適だということが発見され、今では全国的に有名なブランドサツマイモとなりました。ホクホクとした食感があり、どこか懐かしさを感じられる風味が特徴です。纖維質も少なく、加熱をすると甘みが強く感じられます。

加賀野菜「加賀れんこん」 (石川)

石川県でのれんこんの栽培は、ずいぶん古く加賀藩五代藩主前田綱紀のころから栽培されていたそう。「加賀れんこん」は、他産地のれんこんと比較して、デンプン質が多く、ねばりが強いのが特徴です。特に10月以降は粘度が高まり、夏はシャキシャキ、冬はもちもちと時期によって異なる食感を楽しめるのも魅力。「さび」と呼ばれる表皮がやや黒みがかった見た目が新鮮なれんこんの証とされています。



加賀野菜「打木源助大根」(石川)

“Gensuke-Daikon” Japanese radish 「源助だいこん」は、正式な名前を「打木源助だいこん」といい、金沢市打木町で誕生した大根です。打木町は日本海側の砂丘地でありますが、その地の利をいかして育つ大根はまっすぐと伸び、品質が良いと定評があります。特徴としては一般的な大根よりは小ぶりですがぐんぐんとした円筒形で、肌がきれいで肉質が柔らかく甘みも豊富なことから「天下一品の味」と当初は関西市場で評価されてきました。現在では加賀野菜の代表的な野菜として認知されています。金沢の特産で郷土料理でもある「だいこん寿司」(なれずし)に使われるにはこの源助大根です。肉質がやわらかくて甘みが強く煮崩れしにくいので、煮物や焼き物から漬物、サラダまで色々とお使いいただけます。特に最近、おでん用にも注目され始めたそうで人気があがってきました。これから季節、湯気の立つ熱々の「源助大根」を是非一度頬張ってみては。

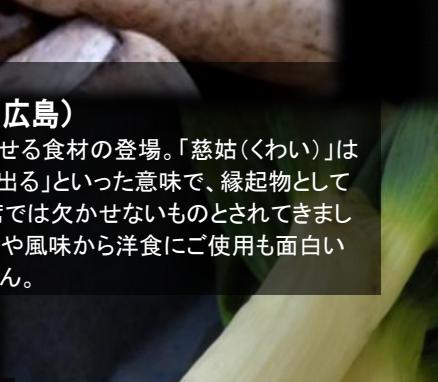
くわい (広島)

年末を感じさせる食材の登場。「慈姑(くわい)」は昔から「芽が出る」といった意味で、縁起物としておめでたい席では欠かせないものとされてきました。その食感や風味から洋食にご使用も面白いかもしれません。



少量入荷 山ごぼう (長野)

冬野菜として知られている「山ごぼう」。ブラシで軽くこするぐらいが風味が残ります。普通のゴボウよりは極めて少ないのですが少し灰汁があることからさっと湯がいて、ドレッシングやソースと和えても。フライや素揚げにするとほくほくとした食感も楽しめます。



天かぶ (千葉)

直径が 10 センチ以上の大きな天かぶは関東でも古くから流通している大型の蕪、11 月～12 月に期間限定で入ってくる美味しい蕪です。肉質はきめ細やかで柔らかいのが特徴で、甘みもしっかりとあり柔らかい割には煮崩れも少ないので、生食や加熱用として幅広くご利用いただけます。

下仁田葱 (群馬)

今や冬場の美味しい甘いねぎの代名詞ともなっている下仁田葱。殿様葱として古くから献上品としても有名です。火を通すとトロンとした口当たりです。暖かいメニューが増えてくると大活躍する食材。太くて重量感のある外見が特徴です。

