

Newsletter

Vol.597 2025.12.1

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。

ホクホク、熱々で！

ヤーコン（茨城 他）

アンデス原産、キク科の植物。ヤーコンは機能性野菜としても有名です。ポリフェノールを多く含み、そのまま口に運ぶとまるで梨を食べているようなサクサクとした食感と優しい甘み、サラダや煮物、フライやデザートにも使えるオールラウンダーです。

アピオス（青森）

栄養価も豊富で、茹でても焼いても揚げても様々な調理方法でアピオス特有の風味を楽しんでいただけます。銀杏の風味とジャガイモの食感とピーナッツの香りを同時に味わうような滋味深い食材です。



紅はるか（千葉 茨城 他）

Sweet potato "Beni-Haruka"
今や人気 No.1ともいわれるさつま芋の「紅はるか」は日本で2010年3月に登録された比較的新しい品種の芋ですがあります。という間に人気のさつま芋になりました。ねっとり、しっとりとした食感を持ち、似ている食感の芋としては「安納芋」がよく知られていますが、今やそれをしのぐほどの人気です。「紅はるか」の最大の特徴は貯蔵熟成によって生まれる甘みの強さにあります。今や日本の各地で栽培されている「紅はるか」ですが、地域によってブランド化も活発で、産地によって様々なブランドネームを持っています。日本各地から届けられる至福のさつま芋「紅はるか」、今年もじっくりと楽しみたいと思います。

安納芋

（鹿児島）

すっかり全国区となつた「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壤の良さが味にも現れない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実は、見るからにおいしそう！



なると金時（徳島）

徳島県鳴門市で生産され、厳しい規定を満たすサツマイモは「なると金時」と呼ばれ、さつまいものトップブランドとして長年全国で親しまれています。



国産キクイモ

（茨城 福岡 埼玉）

フレンチをはじめ、洋食の世界では様々なソースとミックスしたり、サラダやチップス、そしてスープ、キッシュ、スライスをバターでソテーしてメインに合わせたりと、そのメニューも豊富なことにびっくりします。デンブンをほとんど含んでいない為、ジャガイモに比べカロリーも圧倒的に少ない。

なると金時

里むすめ（徳島）

その味わいにも定評がある鳴門金時・里むすめ。黄金色の果肉が美しく、糖度が高い。それにホクホクとした栗のような食感があります。スイーツから煮物、揚げ物などのお料理まで、幅広くお使いになれます。

