

# Newsletter

Vol.603 2026.1.26

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。

息吹を感じて...

From this week's "Concierge"

## ひろこ ひろっこ(秋田)

昔は雪解け後の山菜として自生しているアサツキやノビルの新芽を収穫し、それを「ひろっこ」と言っていたようです。地元では塩漬けにしたり天麩羅にしたりそのまま味噌につけてなど、シンプルなレシピが多いようですが、エシャロットの様に火を通すと香りも立ち、洋食に使用しても面白い食材です。



## 山うど(栃木)

天麩羅以外では酢水にはなしてあく抜きをして使います。香りが高く、シャキシャキとした歯ごたえが特徴で、葉も実も皮まで食べられます。さっと湯通しして、ソース等と和えて品の良い春の風味をお楽しみください。

## 庄内あさつき(山形)

さっと湯通ししてシャキシャキとした食感を楽しんだり、ゆっくりポイルしてとろんとした甘みと風味を楽しんだり、その美味しさを様々なアレンジでお楽しみください。



## 葉わさび(徳島)

葉の緑色が美しく、瑞々しさを醸し出す葉わさび。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。



## 上州ねぎ(群馬)

"Jyousyu-negi" Japanese leek

「上州ねぎ」は一本ねぎと下仁田ねぎの交配で生まれました。生ですと「辛い」という下仁田ねぎの性質を受け継ぎますが、芯の白い部分が太く、加熱をすると甘みの強さが引き立ちます。トロリとした食感を持ち、一般の葱より太さもあり根深ねぎと下仁田ねぎのいいところをした葱ともいわれています。「上州ねぎ」は、JA碓氷安中から出荷が始まったブランドねぎとしても有名になりました。今はちょうど下仁田ねぎも終わり「上州ねぎ」がバトタッチをするように活躍してくれる季節です。群馬県の「からっ風」にさらされ、霜が降りるごとに甘みが増していく「上州ねぎ」、旨味たっぷりのその味わいを是非熟々でお楽しみください。



## かぎわらび(栃木)

灰汁処理をして、煮物や炒め物、おこわやグラタン、ナムルなど、色々と利用されています。形が先が曲がっていて鍵の様な形から「かぎわらび」と呼ばれるようになったようです。

## 浜防風(茨城)

独特の香りが春の余韻を残し、ツマとして使われる「防風」とは違って主に食用として栽培されたものです。ハーブのような使い方ができ、和食だけではなく洋食においても、その特性を生かしたレシピが生まれているようです。



## 雪うるい(山形)

柔らかなレモンイエローがほのかな春の空気を連れてきます。軟白した雪うるいは癖もなく、柔らかく、軽く滑りもあり、シャキシャキとした食感が爽やかです。そのままサラダで。

