

11月おすすめ食材

2012/11/02発行



有限会社 田嶋青果

TEL:03-5492-5880

FAX:03-5492-0222

<http://www.tajima-seika.com/>

野菜

Vegetables



ひらたけ

現在の「ぶなしめじ（ほんしめじ）」が流通する前は「しめじ」として流通していましたが、現在は「ひらたけ」としてきちんと区別されるようになりました。

「ひらたけ」の方が「味がある」「食感が良い」「価格も安い？」など隠れた人気のきのこです。三重県、茨城県など各地から入荷しています。

最近、人気の「エリンギ」もひらたけの仲間です。



かぶ

日本には、中国あたりから弥生時代に伝わったといわれています。土質を選ばないところから、大根と同様に地方の特産的な品種が多く、全国で約80種とも言われています。大阪の天王寺かぶ、京都の聖護院かぶなどの地名がついていますね。

一般に根を食用としますが、中には根、葉ともに利用するもの、根は利用せず葉のみを利用するもの（カブナなど）もあります。大きさや色で分類され、それぞれ大かぶ、中かぶ、小かぶ、白かぶ、赤かぶに分けることが出来ます。東の方には小型の寒さに強い品種が多く、西の方には日本型の大きめなかぶの品種が多く見られます。

大田市場には、千葉県、埼玉県、茨城県、神奈川県などから入荷しています。



紅芯大根

春から夏は中国産が入荷していますが、秋から冬は国内産の「紅芯大根」が愛知県や、静岡県など温暖な地域から入荷してきます。

色も鮮やかなピンクで実も締まってとても瑞々しく品質の良いものです。価格も中国産に比べると安くなりましたので、是非一度ご利用下さい。調理の注意点は熱を加えると色が抜けてしまうので、生食、又はお酢を使ったメニューなどが良いと思います。

11月おすすめ食材

2012/11/02発行



有限会社 田嶋青果

TEL:03-5492-5880

FAX:03-5492-0222

<http://www.tajima-seika.com/>

果物

Fruit



ラ・フランス

名前の通り「フランス」が原産の西洋なし、日本では山形県、長野県が主産地。

収穫後10日ほど追熟させてから食べる。

とても甘くほんのりと酸味も感じるが、なめらかな舌触りと芳香で美味しい。

年内は流通していますので、是非一度お試し下さい。



ふじりんご

国光とデリシャスから生まれた「ふじ」。果肉がよくしまり、果汁もたっぷり。

酸味もほどよく、さわやかな口当たりを持つりんごの代表品種です。そのまま生で丸かじりできるほか、お菓子、お料理にと幅広い食べ方が人気の秘密です。

これから寒くなると、「蜜入りふじ」も入荷が始まります。



紅玉りんご

明治時代以降にアメリカから多くのりんごが導入される中でアメリカ原産の”ジョナサン”という小ぶりで真っ赤なりんごが渡ってきました。そして昭和に入って日本で新たに選抜育成されたものが”紅玉”と命名され、日本での歴史をスタートしました。

紅玉は独特の酸味の利いた食味、色、そして調理用としては今だに右に出る品種が無く、その個性は根強い人気を誇っています。アップルパイやジャム、焼きりんごなど一度お試し下さい。