



March.2022



2022年も『美味しい食材』を皆様にお届けしたい シェフ達と旬を先取り！第二弾 『京賀茂なす』『実山椒』

3月は春の気配を感じる中、まだ雪の積もる地域も多く、北京オリンピックで話題となったスノーボードやスギがよく、皮に張りがあり大ぶり。実はしっかりと締まっているがみずみずケートを楽しんでいる方も多いのではないのでしょうか。しかった。」と京都よりお届けした新鮮な賀茂なすに嬉しいお言葉をい前月号に続き、弊社で扱う春の食材を先取りで紹介したいただきました。

【実山椒】

第二号は、京都伝統野菜の『京賀茂なす』と万能スパ 実山椒は日本最古の調味料といわれ、春になるとまだ青い実を収穫しイス『実山椒』を春の献立としてご利用いただいたミ たものが『実山椒』、秋にかけて熟し黒くなったものがうなぎの蒲焼にシユラン星付き料理店をはじめとする、食材のプロの視 かける香りが強い「山椒」として使われます。

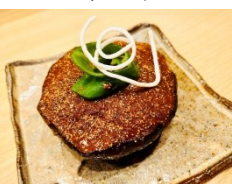
【実山椒】を活用くださった『フレンチレストラン soleilソレイユ』のシェフ佐藤氏は「肉類に合わせる

【京都府賀茂なす(JA全農京都より)】
京の伝統野菜の1つである『賀茂なす』は、上賀茂地 ソースにしてみました。とても相性がよくそれぞれが域を中心によく栽培されています。世界文化遺産に認定 引き立つ料理になった。」と話してくださいました。されいている「賀茂別雷神社(上賀茂神社)」の境内で採取 いかがでしたか。春の食材を使ったプロの意見をした種が代々受け継がれ、現在も初収穫後に神社に奉納 参考に、旬をより早くゲットしてみたいかがでしょうか。されている、歴史を繋ぐ野菜です。

※入荷状況により入荷や日程が変更になる可能性もございます。
※予定の記事内容は変更になる場合もございます。

形はソフトボールのような正円形で直径10cm以上、重さは400〜500g、大きいものは1kgにもなります。鋭く長い3枚のへた、にぶく黒光りする紫色、重量感が特徴的で、その見た目を裏切らず皮も肉質が締まっています。

ただ万出身『麻布あみ城』の料理長加藤氏は「皮はピンっと張っているが柔らかく、実はしっかりと締まっています。素材そのものがよく美味しい。」と話してください、賀茂なすの特徴を活かした2品を作ってくださいました。



▲(左)賀茂なすと桜海老の揚げだし
(右)賀茂なすの蒸し焼きフェアアラ味噌かけ
●東京都港区麻布十番2-14-9 2F

●今月の一枚 素材を生かした取り組み



▲弊社社長 佐伯と小型乾燥機

この乾燥機は新鮮な青果物の素材本来の味やビタミン、ミネラルなど栄養を壊さずに時間をかけて乾燥させることができます。乾燥したものは長期保管できるほか、粉末にして調味料として活用することができるなどサステイナブルな商品の開発に取り組んでおります。

22年度はこれまでの経験の成果として、乾燥と食材の融合、化学反応を皆様にご紹介できたらと思っております。次回の写真もお楽しみに♪



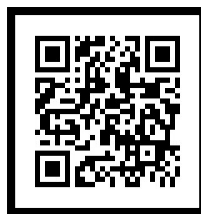
▲金華豚のロースト〜2種のソース〜
実山椒ソース / ハスカップソース

●東京都豊島区高田3-21-11 高田橋ハイツ102

ご案内



HP



Instagram



Facebook

定期的に更新中！
チェックしてください。
フォローやいいね！を
お願いします。

発行元

株式会社アグリ・ヌーヴ
(株式会社金港ホールディングス)

気になる点・ご不明点
などございましたら、
左記へご連絡ください。
(045)459-3698