

9月の旬のおススメ食材

山梨県 新谷農園 シヤインマスカット



甲府盆地の東側 豊かな扇状地に広がる果樹園
海外にも出荷している芸術的なシヤインマスカットを作る新谷さんは数年前まで東京のアパレルに勤務

ぶどうの品質を左右するのは摘粒(てきりゅう) 収穫の約2か月前、ぶどうの粒が小さい時に何万もの房の一つ一つにハサミを入れて、1房30粒~35粒になるように整えます

価格 日々変動

岐阜県長良川の 落ち鮎



成長した鮎は夏の終わりになると、産卵するために川を下ります お腹に卵を持っており煮つけに最適です

山梨県 富士山農場キャベツ



見ても通り、富士山のパワーを全開に受けて育つ富士山農場キャベツ 昼夜の寒暖の差と恵まれた栄養価の高い土で育てられた高原キャベツは晩夏の人気の高いプレミアムキャベツとなり、甘味と旨味のバランスが絶妙です

愛知県安城市のいちじく【サマーレッド】



北海道産 松茸 新物です!



バイヤー伊藤の今月のおススメ飲食店

岐阜県 大垣市 朝日屋のかつ井中華そば



個人の見解ですが。。。かつ井NO1です 高温で沸かした出汁の中に溶き卵を放つ、エスプーマのような泡状の醤油汁の効いたふわふわ卵と揚げたて、肉厚カツとのバランスは格別 中華そばも超ノスタルジック 見た目通りなつかささと妥協をゆるさない下町のうどん屋の中華そば完璧です。 地元だからではなく、間違いのないです

次号9月号は日本の秋の味覚 特に果物の味覚を沢山お届けします!

北海道厚岸産 北海あさり



厚岸はご存じ牡蠣の有名産地
北海あさは通常のサイズが2倍
美味しい時期は1~2か月
豊富なプランクトンと低い水温で味が濃縮
焼きあさり、酒蒸し、パスタがおススメです

青森県 八戸 銀鮭



八戸前沖は例年9月になると海水温が急激に低下するため、600g以上の大型の鮭は30%以上の粗脂肪分となります 550g以上の鮭は【銀鮭】と呼ばれプレミアムがつき、県内の飲食店からとても人気があるようです。

kg1500円~

時価

大坂 岸和田漁港 金太郎いわし



紀淡海峡を通じて紀伊水道に繋がっている大坂湾は栄養豊富な水が流入しています その為、魚の個となる藻類が豊富で8月、9月のいわしは脂肪がのって丸々となります

kg800~1600円

千葉県 勝浦 日戻り鱈



勝浦の引き縄鱈は引き縄漁法で1尾ずつ丁寧に釣り上げられ、その日のうちに水揚げされるため、鮮度抜群で美味しいです

時価

京都 万願寺唐辛子



6月~9月が旬のご存じ万願寺唐辛子 その中での福知山で育つ物は特に品質に優れています。 揚げたしが最高に美味しいです

1本50~100円

山梨県 川中島白桃



八ヶ岳、富士山、南アルプスに囲まれた甲府盆地で育てられた桃は昼夜の寒暖差が大きく、とても甘い桃が出来る産地として有名です

1本300円~

福岡出荷 活メトラウトサーモン



福岡出荷 活メトラウトサーモン 活メ神経抜きした予約注文のみのプレミアム国産サーモン 市場にはほとんど出回らない希少な物 大きさは2kg~ 2500円前後