

秋冬商材のご紹介＊きのこ＊

ANNKIKY
Letter

温暖化の影響なのか、秋の訪れを感じ始める時期が年々遅くなっているようですが料理の上では季節を感じるメニューで演出したいですね。そんな秋冬にぴったりのきのこたちを集めてみました。これからのシーズンは、年末年始に向けて宴会需要も高まります。いつもと違った食材で、ちょっと豪華な季節メニューがおすすめです。



言わずと知れた きのこの王様!!

冷凍 松茸ホール 5/7cm 500g

使いやすい 500g 袋のホールタイプです。きのこの名産地として名高い雲南・チベット産です。冷凍ながら松茸特有のフレッシュな風味と食感を感ずります。食材ロスも出にくくおすすめです。

おすすめメニュー 牛肉と松茸の甘辛煮込み、松茸おこわ



世界が認める 香りの女王!?

乾燥 ポルチーニスライス 250g

冷凍 ポルチーニ茸 (ホール) 500g

乾燥のスライスと冷凍のホールを品揃えしています。一般的に乾燥のほうが香りがよく出ますが、ホールタイプも食感がよくおすすめです。

おすすめメニュー 牛肉とポルチーニ茸の黒胡椒炒め、ポルチーニ茸の中華そば



味では負けません!! コロコロ♪大黒様

冷凍 京丹波産大黒本しめじころハーフカット 120個

「香り松茸・味しめじ」といわれる幻の本しめじを水煮冷凍しました。“大黒”本しめじの名前は見た目が大黒様のふくよかな姿に似ていることから名付けられました。一般的なぶなしめじと本しめじは味も見た目も大きく異なります。ハーフカットなのでそのまま煮たり炒めたり使いやすいサイズです。

おすすめメニュー 帆立貝と本しめじの塩バター炒め、本しめじのデューセルソース



こちらもきのこの新商品です♪



太堀 花椒エリンギ 900g

見た目もインパクトのある“赤いやつ”!! 期待通りの麻辣加減です★



マニハ 花椒エリンギ 1kg

見かけによらず、しっかりと花椒が効いたシビレル辛さ!! 花椒好きにはたまらない一品です。

ありそうでなかった「花椒+エリンギ」の新しい味わいです。ご飯のおかずにも、ビールのお供にも、ラーメンのトッピングにもぴったりです。



食で文化を、システムで未来を

アンキッキ協栄 株式会社

ご注文・お問い合わせは **イーナイナール無料**

0120-171706

携帯電話からのご注文は

TEL: 072-641-8421

〒568-0094 大阪府茨木市桑原1-1

e-mail: info@e-kyoei.co.jp

URL: http://www.e-kyoei.co.jp

編集後記

秋は食中毒の件数が多い夏や冬に比べて予防の意識が薄れがちです。しかし夏の暑さで体力が落ちていることが多く、リスクは決して低くありません。

夏は高温多湿の環境を好む細菌性の食中毒が多く、冬は低温乾燥の環境で長く生存するウイルス性の食中毒の発生が多くなる傾向があり、どうしても夏や冬に食中毒予防の意識が向き、秋に油断が生じやすくなります。

年々厳しくなる夏の暑さによる体力や免疫力の低下を避けることは困難になりつつありますので、飲食業界においても年間を通じ、調理や食材の管理を徹底することが必要となります。