

# Newsletter

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。

## 賀茂なす（京都）

肉質がしまり、歯ごたえがよく、甘みのある美味しい茄子です。「京の伝統野菜」としてもおなじみの賀茂なすは京都の北区上賀茂で古くから作られてきた丸なすの一種です。

## ミヤコワスレ ピンク・紫（徳島県産）

小さいながら可憐で、優しい面持ちのこの花は、命名の由来によって「しばしの憩い」などロマンティックな花ことばを持っています。昔から日本人の心をつかんできた小さな「ミヤコワスレ」、お料理の近くで、清らかで柔らかな空気感を演出してくれるでしょう。

## 梅雨の走り しっとりど

## 金時草（石川）

加賀野菜として知られている、葉の表は緑、裏は紫色の面白い出で立ちの金時草(きんじそう)。独特の風味があり、ゆでるとぬめり(粘り)がでます。ビタミン A、鉄分、カルシウムを含む夏の健康野菜。しぼり汁の色が美しいので、それを利用したスイーツもあるようです。

## 葉付きヤングコーン・きみひめ （山梨）

葉付だからこそその新鮮な食感と柔らかく優しい甘味が楽しめます。葉付きのまま蒸し焼きにしたり茹でてシンプルにいただいても、トムモロシンの香り豊かな美味しさをギュッと閉じこめた小さいコーン。期間限定の人気食材です。

## 加賀太胡瓜（石川）

加賀の伝統野菜。1本の重さが600~800gもあります。普通のきゅうり5本分の量があり、別名をジャンボキュウリともいいます。その味わいは原種のきゅうりに近く、水分量が95%もあるためジューシーでシャリシャリとした食感とほんのりある甘みと風味が秀逸で、今では加賀の伝統野菜として知られた存在となっています。

## 大江戸スカッシュ/ ジャンボズッキーニ(千葉)

1本が800g~1.5kgという規格。生産者の「旦那花(たちばな)」さんが、このジャンボな大きさこそを目指して作られている野菜です。大きなズッキーニであっても肉質のしまりがよく、緻密で本来の甘みが素直に出てくるといった、性質の良さにも注目すべきでしょう。なんといっても皮が軟らかく、中の果肉は水分を十分に閉じ込めており、軽く短時間でソテーするだけでもしゃっきりとした口当たりとほのかな甘みと味わいが堪能できます。