

Newsletter

Vol.389 2021.7.5

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。

花オクラ(愛知)

正式にはトロロアオイと言って中国原産の野菜です。ほんのり優しいレモンイエローの花弁が、爽やかな風を運んでくれるようなオクラの花。具を包んで使用したり、付け合わせにしたりと、トロリとした食感が楽しい食材です。

赤すぐり(山形)

ヨーロッパでは古くから果実酒やジャム、肉料理の付け合わせのソースとして使われてきました。特にジビエ料理に合わせるさっぱりとしたソースとして、裏ごしされてその爽やかな酸味や色味が印象的に使われており、そのようにスグリは身近で多様に使われてきた歴史があります。国産品は今の時期だけの供給となります。

モロヘイヤ(静岡)

すっかり日本でもおなじみとなったモロヘイヤ、豊富な栄養に恵まれた夏の健康野菜です。エジプトではスープによく飲まれており、弱った胃や粘膜を助け、かのクレオパトラも美容の為、好んでとっていた食材といわれています。

坊っちゃんかぼちゃ(熊本)

可愛らしい大きさの坊っちゃんかぼちゃ。タンパク質、βカロチン、糖質が一般的なかぼちゃに比べて約3~4倍も含まれています。食味は普通のかぼちゃに比べてホクホクで甘いのが特徴です。

From this week's "Concierge"



三浦の白茄子(神奈川県・三浦)

もともと白なすは皮がかためで果肉が締まっています。しかしそれも火を通すと一転し、果肉が滑らかでトロリとやわらかくなるという特徴があり、西洋料理では火を通してスープに使用したり、香りがよい性質を利用して、ピューレにしてメインディッシュに添える風味豊かなソースなど様々利用されています。フライやピカタにしたりいたしますと、その風味が閉じ込められ、口にしていた時の白茄子独特のまろやかな舌触りと味わいに、個性が際立って新たな発見となることでしょう。三浦の白茄子は皮も比較的柔らかいのが特徴の様です。

味覚で楽しむ 夏



赤皮かぼちゃ(石川)

果肉は厚く粘質で、しっとりとした味わいです。果皮の朱色が鮮やかで、料理の彩りとしても親しまれています。皮が薄いので食味もよく、ソテーやフライにも最適です。

コリンキー(神奈川県)

ポリポリとしたキレのいい歯ごたえと、食感が持ち味の生食用南瓜のコリンキー。きれいなイエローカラーが、サラダなどに最適です。