

Newsletter

Vol.393 2021.8.2

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。

From this week's "Concierge"

チコレフリーゼ(長野)

軽やかなレモンイエローのサラダ素材として葉が最も細いタイプのエンダイブとして知られている「チコレフリーゼ」。フワフワの印象は、この先のクリスマスシーズンにはもってこいの食材です。細くサンゴのような美しい葉の形状が特徴です。

葉唐辛子(埼玉)

葉唐辛子は初夏に唐辛子の若々しい青い実が付き始める頃から出荷されます。葉を枝から外し、日本では昔から佃煮にされたりして炊き上げられ、お結びの具やご飯のお供として食されてきました。葉はほんの少しのほろ苦みと甘みが混在し、成熟した実ほど辛くないため、その爽やかな辛さを味わうには好都合で、今ではピリッと香る素材として一度茹でこぼした葉をジェノベーゼ風のソースに仕立てたり、パスタ料理やメイン料理のソースや魚介とオイルで炒められたり、スープの浮実として、あるいは肉料理に添えられたりして様々なスタイルで使われているようです。

ピリッと、スッキリ…

カリフラワーミナレット(群馬 長野)

らせんを描いた美しい形状が特徴のミナレット。最近ではすっかりとお馴染みの食材となりました。コリコリとした歯触りが楽しく、黄緑色の爽やかな色が食卓を飾ります。

朝顔のつる・花 (愛知 福島)

なつかしさと、夏の暑い日差しを連想する朝顔の花とつる。朝顔は、日本の夏の朝顔市に代表される、親しみのある花です。お料理が一層華やき、季節の移ろいをも感じます。

かぐら南蛮(新潟)

毎年、このごつごつとしたピーマンのような姿が市場にあらわれると、夏を感じます。新潟県南魚沼を代表する伝統野菜。ピリとした品の良い辛味が口に広がる人気の食材です。

へべす(宮崎)

平兵衛という人が見つけたのがこのへべすという名前の由来だそうです。宮崎特産の果実です。へべすは種もほとんどないのでカットしたフォルムがとてもきれいです。皮が薄く絞りやすいことと、それに酢をたっぷり含んでいます。香りはユズなどと比べて少し甘めの香気を感じます。その味わいも幾分甘めで味の深さがありますし、ごく優しい口当たりです。