

# Newsletter

Vol.431 2022.5.30

From this week's "Concierge"

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。

初夏へ一歩一歩...

## 小メロン (静岡)

摘果の際に収穫される未成熟の小さなマスクメロンが「小メロン」です。高級なピクルスの素材として、スープの素材として、前菜の素材としていかがでしょう。

## ヴィダリアオニオン(アメリカ産)

アメリカ国内で様々な玉葱がスーパーで並ぶ中、アメリカ・ジョージア州のヴィダリア地域で生産されている、ブランド玉ねぎ、ヴィダリアオニオンはめっぽう甘い新玉ねぎとして有名で、それは辛味の成分ともされている硫黄の量が生産地ヴィダリアの土壤中に少ない為だといわれています。出回り季節になるとわざわざこの玉ねぎを楽しみに待っている人も多く様で、調理をしてもサクサクとした歯ごたえとジューシーな味わいは、フライにしたりパイにしたり、グリルで楽しんだり、あるいはディップの素材やピクルス、ファルシにしたりと様々なレシピで親しまれています。今だからこそ味わえるプレミアムな玉ねぎと言えるでしょう。

## 実柚子(徳島)

まさに青柚子をそのままミニチュアにしたような「実柚子」は、和食では椀種や香りづけに使われています。小さくともみずみずしく柔らかい柚子の香りは、今の季節にぴったりで、アロマの効果もあり、洋食にも好まれるでしょう。お洒落な使い方でも香りを楽しんでいただきたいと思います。

## 美しい☆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、繊細で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」。中が軟白して、フワフワの印象で盛り付け時とても美しく、お料理を彩ります。細くサンゴのようなきめ細かな葉の形状が特徴です。

## 山ぶどうの葉(徳島)

青々として蔦の葉の様なイメージ、しゃれた演出に使われる山葡萄の葉、美しい葉姿とすっきりとしたグリーンが印象的なあしらいです。和食では突き出しの器の敷き葉として、洋食ではワインと共のアミューズの飾りとしても。

## はねっ娘枝豆・茶豆風味

(神奈川)

「鮮度」にこだわり、収穫後から出荷まで低温管理を行っています。茶豆風味で甘みが強く、香りが豊かなのが特徴です。

## 花ズッキーニ (千葉)

見た目も美しく、アイデア次第でお料理の幅が広がります。優しいレモンイエローのチューリップのようなイメージがあります。ファルシなどによく使われます。