

Newsletter

Vol.433 2022.6.13

From this week's "Concierge"

株式会社持丸食品
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。

夏のエッセンス

エルダーフラワー（茨城 長野）

初夏になると、イギリスやヨーロッパなどではその僅か数ミリの花を摘んでフラワーシロップやコーディアルを作る姿が定番の様です。古くからエルダーフラワーは「万病の薬箱」メディカルハーブとしても知られており、民間療法として健康維持にも使われてきました。エルダーフラワーの花を集めて作ったシロップをパンケーキにかけたり炭酸や白ワインに加えたり、ソルベにしたリゼリーにしたりと様々使われているようです。

ヴィダリアオニオン（アメリカ）

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ぼう甘い新玉ねぎとして有名です。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。

実柚子（福島（←メイン産地）、徳島（サイズが少し大きくなります））

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、和食では吸い口、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、夏の清涼感を演出するにはぴったりです。魚介にトッピングをしたり季節感を演出する懐石の吸い口などによく使われていますが、洋食でも爽やかに可愛らしく香るあしらいとして加えたりなど日本を代表する柑橘をより印象的にお使いになれるのではないのでしょうか。

金糸瓜（岡山）

またの名を「そうめんかぼちゃ」！茹でると果肉の繊維がまるでそうめんの様な細長い麺の様にほどけます。シャリシャリした食感、和食の酢の物意外にも、洋食にも大活躍。見た目も清涼感を増す食材です。

朝採りトウモロコシ「きみひめ」

（山梨）【お取り寄せ】

今年も美味しいフレッシュな「きみひめ」の季節がやってきました。プリツとした実がギュッと詰まり、粒の皮も薄く甘みも乗ってとても食べやすい品種です。まさに山梨を代表する逸品です。

フェネルの花（福岡）

ハーブとしてよく知られているフェネル、小さく黄色い花を咲かせます。触れるとフェネル独特の品の良い、アニスにも似た甘い香りが広がり、ほのかな香りのトッピングとしても飾りやあしらいとしても、重宝します。とても人気のあるハーブフラワーです。

新さつまいも 土佐紅（高知）

高知から新さつまいも。鮮やかな紅色が美しい早掘り甘藷 土佐紅。高知県が誇る独自ブランドです。早掘りの中では甘さがある品種で時間をかけて火を通すという旨味が引き立ちます