

Newsletter

Vol.440 2022.8.1

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"

夏から初秋の面持ちへ

中国・雲南省 松茸

一足早く味わうプレミアムな食材。中国産松茸も中国内の保管や輸送と日本での検疫と通関作業も確立され素晴らしい品質の松茸が日本へ届くようになりました。

鹿児島県の早掘り里芋(石川早生)

鹿児島県は日本全国でも一番早い里芋の収穫地ともいわれ、可愛らしい大きさもさることながら、皮の薄さ、離れの良さから衣被にも最適な里芋です。カットをするとまばゆく白い面が姿を現し、火を入れても薄いクリーム色の色合いで止まるので、見た目にも明るさを感じます。味わいもすっきりとして食味も滑らかです。夏の冷たいお飲み物に合わせてフリットにしたりベーコンや様々なスパイスと併せてエスニックなサイドメニューに、あるいは味噌と少し濃いめに味付けし、柚子などをトッピングして冷やして供するなど、夏のメニューにも十分にこ対応いただけると存じます。

新銀杏・殻付き(愛知)

新銀杏がスタートいたします。ヒスイ色の美しい実の色はまさに「新」の季節ならではの。銀杏といえば秋というイメージですが、この瑞々しい鮮やかなグリーンは、清涼感もあり水滴をイメージさせるように輝くような美しさが印象的です。

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。ピリツとした品の良い辛味が口に広がる人気の食材です。

新潟茶豆(新潟)

枝豆の王国、新潟から夏本番の趣きを告げる茶豆「新潟茶豆」が到着しております。茶豆は莢の毛色が茶色で、豆の薄皮もうす茶色なのが特徴です。茹でていると茶豆独特のふくよかで風味豊かな独特の香りが立ち、「旨味」を感じる枝豆として、年々その評価とファンを増やしてまいりました。

新さつまいも 里むすめ(徳島)

その味わいにも定評がある鳴門金時・里むすめの新芋です。まだ細身ではありますが、フレッシュで爽やかな甘みをお楽しみいただけます。まずはさっぱりといただくことで、これからのサツマイモの季節の到来を予感させます。