

Newsletter

Vol.486 2023.7.31

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。

かすかに秋の気配も...

From this week's "Concierge"



甘長唐辛子(千葉)

夏は青唐辛子の旬の季節。こちらはそんなに辛い唐辛子、甘長とうがらしです。ビタミンA、ビタミンCは豊富で、夏バテ気味の体にも良い成分が豊富です。辛いタイプのものとはまた違って、青い香りもじっくり楽しめるでしょう。



青とうがらし(千葉)

夏は発汗作用によって人の体はより「涼」を感じるもので、暑い国には必ず有名な辛い料理があるのも頷けます。そして、暑さで落ちがちな食欲をよりスパイシーで刺激的なもので増進させる意味もあり、食味を刺激する意味でも、健康維持という点でも唐辛子は一役買っていて多様に使われています。生の唐辛子も今では様々な種類があり、日本においても多くの種類が栽培されております。今回ご紹介する千葉の「青とうがらし」は辛い刺激的な部類の青唐辛子です。今の季節は青唐辛子の旬の時期です。

トマティーヨ(栃木)

トマティーヨはメキシコ料理ではサルサソースには無くてはならないものです。細かく刻んで塩やシトラスを加え唐辛子を加えてソースにすることが多いようです。それだけでは味もほとんどなく、スライスしてサラダに加えたり、ピクルスやミキサーにかけてグリーンソースとするなど、逆にどのような使い、どのような味を変えられるという野菜です。



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。

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。



むかご(茨城)

ムカゴはナガイモや自然薯などのヤマノイモ属の蔓になる肉芽の事で、秋になるとヤマノイモの蔓の葉の付け根辺りに付きます。貴重な山の幸として季節感を感じる食材です。揚げたり煮たりと、様々なレシピで楽しめます。

予告!



コリンキー(神奈川)

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、爽やかさを演出します。サラダなどに最適です。