

Newsletter

Vol.572 2025.6.2

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"

木漏れ日も眩しい
季節

青梅 (小田原→群馬)

季節を感じる食材の青梅が入荷です。この時期ならではの青梅の果実は、形もよく果肉は厚く柔らかです。梅酒、シロップ漬けなどにしてデザート、メインのソースや付け合わせにも。梅雨の走りの鬱陶しさを爽やかに。今の季節を表す香り豊かな食材です。産地をリレーしてまいります。

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甘味が引き立ちます

大名筍 (鹿児島)

だいみょうたけのこ
筍のシーズンの最後の方を飾るといわれている「大名筍(ダイミョウタケノコ)」が届いております。大名筍はまさに今の時期(5月~6月)限定の旬の恵み、またの名を「筍の王様」とも呼ばれており、濃厚調理をしてもその歯ごたえ、甘みが凝縮された旨味を満喫できます。

とうもろこし

ゴールドラッシュ (長崎)
今や定番のトウモロコシとして人気のある「ゴールドラッシュ」が鹿児島から到着です。日本ではこれからトウモロコシ前線が北上し、夏らしい風景を奏でます。

姫きゅうり (栃木) ("Hime-kyuri" - Small sized cucumber)

日本ではキュウリは昔からとても身近な野菜として親しまれています。今や1年中店頭に並ぶキュウリですが本当の旬は初夏~夏、旬のものはその季節に適した機能性があります。キュウリは豊富な水分と利尿作用のあるカリウムを含むため、体を冷やす作用があるといわれており、夏場に体の中の熱を排出するには欠かせない野菜でもあるのです。今回ご紹介する姫キュウリは、一般的なキュウリに比べると2分の一か、3分の一ぐらいのスケール感です。特徴は皮が薄く生食での食感がパリッと軽やか、風味や甘みもほんのり感じられ胡瓜の持ち味がしっかりと味わえます。小さめサイズ、手ごろな大きさなのでそのまま前菜としてクラッシュしたアイスに載せ、和風に味噌や麴ディップを添えて季節感を湛える演出に、あるいはカリッとした食感を生かすべく軽くカットをしてカクテルサラダ、他にも浅漬けやピクルスなどなど、暑さも徐々に増す季節、ほんのひと時の清涼感を運んでくれます。

金糸瓜 (岡山)

いよいよ国産がスタート予定。日本では、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ぐれます。レモンイエローの色合い、見た目のインパクト、シャリシャリした食感は初夏や夏にも爽やかさを添えます。和食の酢の物や和え物、サラダはもとより、洋食にも。もともと海外でも人気の食材、「スパゲッティスクワッシュ」とも呼ばれます。ジャンルを問わず大活躍。清涼感があり、菜食、ビーガン用の麺の代用として使用されることも。

予告!

ホワイトコーン (愛知)

白いコーンです。キラキラとした白い実が印象的です。新鮮なうちは生食もできます。クリーミーで優しい甘さと、サクッとした食感が特徴です。