

Newsletter

Vol.582 2025.8.18

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。

秋の風味も
織り交ぜて

ペルー産ホワイトアスパラ

ペルー産のアスパラガスは、フレッシュでみずみずしい。肥沃な大地と温暖な気候で育てられたアスパラはしっかりとしたテクスチャを保持しています。

黒大根（北海道）

皮と身の間にうまみがあるので、皮はむかずに良く洗い調理します。そのままですと辛味が立ちますが、火を入れると味わい深い甘みが引き立ってきます。酢漬け(ピクルス)やバターソテーなど洋風の調理に向いています。また、生をすりおろして薬味に用いれば、爽やかな辛味が口の中に広がります。

シャイニングコーン【ホワイトコーン】（北海道）

"Shining Corn" [White corn]

鮮度を保つために、氷詰めで市場に届く「シャイニングコーン」。北海道十勝地方の音更町では「木野シャイニングコーン ホワイト」の名で地域ブランドとして特産化されています。他に例を見ないほど徹底した選果と鮮度にこだわりを持って出荷を行っています。そんな自慢のホワイトコーンは、ずっしりとしたボディと皮を開けると眩しい白い粒、粒皮が軟らかく、甘さと溢れんばかりのジューシーさが持ち味です。新鮮なうちは生食がお勧めで、甘みは勿論ですが後味の良さもあり、サラダにしてもとても美味しく戴けます。糖度はなんと18度以上ともいわれ、別名「畑のスイーツ」。メロンをしのぐといわれている甘みは、極甘口のホワイトコーンとして知られる存在になってきています。サラダでも、勿論焼いても、茹でても、蒸してもその味わいを存分にお楽しみいただけるでしょう。

青芯大根（北海道）

翡翠のような色を思わせる「青芯大根」、グリーン色がサラダでも爽やかに美しく映えます。甘く水分もあるので清涼感溢れる夏のサラダ素材にもピッタリです。

石川芋 きぬかつぎ（静岡）

数ある里芋の中でも、そのままズバリの名前が付いた「きぬかつぎ」は、まさに「きぬかつぎ」にぴったりの里芋です。丸く、可愛いサイズ。調理をするとつるんと皮離れよく、きめの細かさと粘りがあります。毎年夏のこの時期に出荷され始めます。人気の里芋です。

バターナッツスクワッシュ（千葉 他）

瓢箪型の南瓜。スープなどにするとその滑らかさが秀逸のスクワッシュ。実の色もオレンジ色で、色味を生かしても面白い素材です。ブラウンシュガーとの相性も良いのでグリルに付け合わせや、色も濃いので甘く煮てスイーツのトッピングにも面白い。