

Newsletter

Vol.590 2025.10.14

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"

寒暖の差を感じる頃

うぐいす菜（愛知）

元々は、京都の伝統野菜としても知られている小さな蕪の一種です。昔は身分の高い人の専用食材として使われ、主に高級料亭などで椀だねとして使われてきました。白い根の部分洗い、そのまま茹でると鮮やかな緑色と白い根のコントラストが美しい景色を作ります。

初秋の枝豆 黒豆枝豆（岡山）

暑い夏のピークが過ぎたころ、黒枝豆が入荷されてきます。青い枝豆に比べると外の皮も、中の豆も若干黒いトーンで、一回り大きくなるとも个性的です。食べ応えのある大きさ、歯ごたえに加え、口に入ると独特の香ばしさと甘みが味わえます。

ベルピーマン（高知 自家採種）

"Bell Piment", Miniature Green Bell Pepper
ちょっと奇妙で面白い形の「ベルピーマン」。種は市場には出回っておらず、高知県の数件の農家が自家採種で栽培しているようです。この「ベルピーマン」、元はヨーロッパや、ハンガリーの固定種、イタリアンチリ、パルーンペッパーなどいろいろといわれています。海外のものを見る限り、それぞれ形は似ていますが、その中には辛いものあり、辛くないものもありでこの「ベルピーマン」がどの流れをくむのか定かではありません。何故ならこの「ベルピーマン」は辛味も無く、苦味も少なく、皮も薄いので生のまま一口食べるとパリッとした歯切れのよい食感と、ほのかな甘みまで感じます。種の付いたまま生でも食べますし香りもあります。ヘタをカットして煮物に、グリルや素揚げにするのも香が立ってお勧めです。「ベルピーマン」は小さいですが肉などで詰め物をし、衣をつけて揚げても可愛い丸い形が印象的です。

インカのめざめ S, SS（北海道）

入荷量少

人気のジャガイモ「インカのめざめ」が入荷しております。しかし今年はまだ出荷量も少なく、小さいものが多いのでご了承をお願いいたします。火を通して二つに割ると、ホクッとして栗のような味わいが広がります。もともとアンデスの高価なジャガイモとして評価されており、日本用で品種改良した歴史があります。甘みと色も秀逸で、かわいいサイズの1個1個の中にうまみがギュッと凝縮されています。

大長茄子（熊本）

長さが60cm前後にもなる、日本でもっとも長いナス。熊本鹿本地域で30年以上前から生産されており、現在熊本県伝統野菜に認証されています。皮はしっかりとおり中身は柔らかくふんわりとした味わいです。

お取り寄せ

いがぐり/ディスプレイ用（福島）

秋を感じるディスプレイ素材。青々とした「棘」もこれから秋に向かって実が成熟し、イガが茶色くなり中の実が顔を出すことまで連想されることから、そこにあるだけで意識が「秋」へと加速します。

赤茄子（熊本）

味がとても繊細な赤茄子。果肉が軟らかくアクも少ない。火を入れるとトロリとした滑らかで素晴らしい口当たりです。