

Vol.624 2026.6.29

From this week's "Concierge"

Newsletter

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。

夏風味!

夕顔（新潟）

実はさっと煮て、お刺身のような食べ方もおすすめ。冷やすとまるでナタデココが少々柔らかくなったような食感になります。癖も全くないので、コンポートや、パフェ、ゼリー、フルーツソースやヨーグルトなどに絡めて、夕顔の冷たいデザートなどいかがでしょう。

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。

お取り寄せ商品

馬込半白胡瓜（東京）

江戸時代の大田区（馬込）は野菜の産地として重要な場所でした。そこで生まれたのがこの胡瓜です。みずみずしい歯ごたえと香りが絶品。今でも続く東京の伝統野菜です。

小冬瓜 ミニとうがん（神奈川県三浦）

Winter melon, Wax gourd, White gourd
「冬瓜」は収穫の季節である初夏～夏には涼やかなお料理に用いられ、その後冬場の温かいお料理までオールマイティーにこなしてくれる素材。夏に収穫して冬まで持つことから「冬瓜」と言われるようになったとか。最近では手軽なミニサイズの冬瓜が出回っているようです。夏は瓜系の野菜がさわやかな食感と風味を添えて、暑さや湿度で弱りがちな体の強い味方となっています。「冬瓜」はその中でも体を整える植物として古くから生薬として使われてきた歴史もありますが、そんな機能以上にさっとゆでられた冬瓜は癖もあまりなく、見た目の清涼感とのど越しの良さで和洋中とジャンルを問わずに使っていただけます。スープや煮込み料理、和え物、特にアジアの国々では郷土色あふれた様々なレシピもあるようで、お菓子では砂糖漬けやシロップ漬けにされたり、食後のスイーツにも使われていたり、まさにオールラウンダーです。

アメリカ産アーティチョーク

洋食の世界ではワンランク上の食材。ポイルをして一枚一枚をむきながらディップして優雅にいただいたり、カットして中心の柔らかくボリュームのあるハート部分を香りとともに楽しんだり、独特の香りとまったりとした味わいが特徴です。

加賀太胡瓜（石川）

加賀の伝統野菜。1本の重さが600～800gもあります。普通のきゅうり5本分の量があり、別名をジャンボキュウリともいいます。その味わいは原種のきゅうりに近く、水分量が95%もあるためジュシーでシャリシャリとした食感とほんのりある甘みと風味が秀逸。

小メロン（静岡）

摘果の際に収穫される未成熟の小さなマスクメロンが「小メロン」です。高級なビクルスの素材として、スープの素材として、前菜の素材としていかがでしょう。

現在プロモーション価格にて
ご案内中!

お取り寄せ：月曜注文、翌月曜日
入荷! お見逃しなく!