

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。

そろそろ
秋の風味も...

絹かわなす(愛媛)

水の清いところで作られている絹かわなす。ミネラルをたっぷり含み、じっくりと緻密に育った茄子は、大変味わい深く、新鮮なうちに生でかじるとリンゴの様なフレッシュで爽やかな風味です。愛媛県西条市特産です。

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。

白オクラ (鹿児島)

"Shiro-Okra"- a white variety of okra
鹿児島県は日本でもオクラの収穫量は日本一、出荷量も全国トップクラスと言われています。温暖な気候に恵まれている上、冬季は加温栽培もおこなわれており、季節を見てハウス栽培、トンネル栽培、露地栽培と、ほぼ1年を通して栽培をしています。近年、エスニック料理の普及によっても、オクラを使ったさまざまな料理のバリエーションも増えてきたようです。今回ご紹介する「白オクラ」、通常の角オクラと比べて角がない丸オクラで薄い緑色が特徴です。丸オクラの特徴でもある、皮が薄く柔らかく、粘りも強くパリッと食べやすい為主に生食、サラダなどで供されることも多いほか、煮込んでスープのとりみ付けとしても利用されています。(現在一般に「白オクラ」という名前は、このような薄緑色の白っぽいオクラを総称して呼んでいます)

モロヘイヤ (群馬)

すっかり日本の夏の食材としておなじみとなったモロヘイヤ、豊富な栄養に恵まれた夏の健康野菜です。エジプトではスープにしてよく飲まれており、弱った胃や粘膜を助け、かのクレオパトラも美容の為、好んでとっていた食材といわれています。

田原坂の美少年甘長とうがらし (熊本)

熊本の「美少年」甘長トウガラシ。京都の万願寺系のとうがらしのようです。肉厚で苦みや辛味は控えめで、調理をするときより感じる甘みと柔らかさ、そして上品でフルーティーな後味が特徴です。シンプルにグリルして香ばしく仕立てていただいたり、半分にカットをして詰め物をしたりなど、様々なアレンジも楽しんでいただけます。

おもちゃカボチャ (岡山)-ディスプレイ用

真夏の収穫期に、食用と並行して育てられてきたあまりにも可愛らしく面白いディスプレイ用の「おもちゃカボチャ」。美味しいお料理の横で茶目っ気たっぷり、遊び心満載にテーブルを楽しい雰囲気演出してくれます。

鳴門金時 (徳島) 細/袋入り

徳島から新さつまいもが始まります。まだ小柄で細いものが多いですが、皮目が鮮やかな早掘り甘藷。水分の多いさっぱりとした後味が特徴です。