

Newsletter

2013/6/3
Vol.58

株式会社 持丸食品 東京都大田区仲池上 2-27-3 Tel03-3755-3101 Fax03-3755-3105

花タイム（宮城）

目でも楽しめるタイムの花。香りは、葉よりもソフトで軽やかな風味です。小さい薄ピンクの花がとてもキュート。散らすと穏やかな香りがほんのりと漂います。



空芯菜（愛知）朝顔菜（茨城）

クウシンサイという名のとおり、茎が空洞になっていることが特徴で、別名 アサガオナ、エンサイとも呼ばれています。さっと炒めてもシヤキシヤキとした食感が楽しい食材です。

ワックスビーンズ（千葉）

今が旬のワックスビーンズ。最近では国産の品質の良いものが出回るようになりました。インゲンは今が旬の食材。色合いも楽しくお料理を彩る食材です。「幅広」と「通常サイズ」があります。



スウィーティア（高知）

可愛らしい、甘い！美味しい！涙のような形の小さなスウィーティア。トマトらしからぬパリッとした歯切れの良い食感が新鮮です。酸味が薄く甘みが乗っています。



小メロン（静岡）

高級果物の代名詞の「マスクメロン」その摘果の際に収穫される未成熟の小さなメロンが「小メロン」です。高級和食材として季節を感じる食材としてはおなじみでもありますが、洋食においてもスープや前菜などにさわやかな印象の食材としてのご利用もまた面白いかもしれません。

関東近県の旬トウモロコシ（千葉 茨城 山梨）

夏を告げる元気のないトウモロコシが到着です。日の温度差が大きいほど美味しいトウモロコシが育ちます。



葉付きヤングコーン

（愛知 山梨 福岡）

トウモロコシを若採りして作られるヤングコーンの葉付で新鮮な物はトウモロコシ特有の甘味と風味が水煮のものよりもずっと濃いのが特徴です。シンプルに茹でて塩でいただいても、皮のまま中身を蒸し焼くようにしても、さらに美味しく食べられます。



金時草（石川 愛知）

加賀野菜として知られている、葉の表は緑、裏は紫色の面白い出で立ちの金時草（きんじょう）。独特の風味があり、ゆでるとぬめり（粘り）がでます。ビタミン A、鉄分、カルシウムを含む夏の健康野菜。しぼり汁の色が美しいので、それを利用したスイーツもあるようです。



ナスタチューム 花・葉（埼玉 茨城）

花・葉は、ハーブとしても野菜としても親しまれています。花と葉はクレソンに似た、ピリッとした風味があります。

