

★
暑い夏だからこそ、
リゾートな雰囲気
美味しくキュートにキラキラと!

暑い毎日が続いています。そんな時こそ見た目で涼しさを演出！今年は例年とはまた違った新しい食材で気持ちの良さや癒しを演出してみても？使い方も枠を作らず自由に。創造力を掻き立てられるトロピカルな雰囲気を漂わせる食材がこの季節のお料理を彩ります。

フレッシュ・フィンガーライム（アメリカ）

昨年の発売以来多くのお問い合わせをいただいております「フィンガーライム」。今年もフィンガーライムの季節がやってきました。その面白さ、姿形、可愛らしさ、美味しさ、香りのよさ、どれをとっても大変に興味をそそられる食材です。様々な国のお料理、どんなジャンルのお料理にも万能な果実です。見た目の珍しさも手伝って、ヨーロッパの高級料理店のシェフがこぞって取り上げ、多種多様なアレンジをしている評判のフィンガーライム。ゲストの視線を釘づけです♪最近では TV や雑誌などでも取り上げられることも多くなりました。話題性も抜群の食材です。（色はお選びいただけません）

青パパイヤ（沖縄）

南国ではその栄養価や癖のない味わいに、様々に使われている定番野菜。パリッとした食感が実にさわやかで楽しい。細く切って炒め物でもサラダでも Good!アジアリゾートではお料理に必ず出てくる、おなじみの食材でもあります。

エディブルフラワー デンファール（タイ）

そこにあるだけで、リゾートを感じる花と言ったらデンファール。食材の上にもあしらえる安全なエディブルフラワーです。清涼感のあるカクテルや、デザートにも最適。口にして、花の癒しも体に取り込むというものオツなもの。

スウィーティア（高知）

愛らしい、甘い！美味しい！キラキラトマトの決定版！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。