

Newsletter

Vol. 109

2015.6.22

Mochimaru Shokuhin

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

賀茂なす（京都）

夏の京野菜を代表する野菜が「賀茂なす」でしょう。ソフトボール大の丸い形で、どっしりとした重量感があります。肉質が緻密で風味も秀逸なために今や高級和食だけでなく、高級フレンチやイタリアンなどジャンルを問わずにお使いいただいております。

涼味溢れるメニューには

金糸瓜（岡山）

海外では「スパゲッティ・スクワッシュ」日本では「そうめん南瓜」茹でると果肉の繊維がまるでそうめんのような細長い麺のようにほどけます。シャリシャリした食感は和食の酢の物以外にも洋食にも大活躍！見た目も清涼感を感じる野菜です。

じゅんさい（秋田）

ツルンとした喉ごしがたまらないじゅんさい。これからの季節は椀種にスープに冷やしてスッキリと。見た目のゼリーのような涼しげな容姿と独特の歯ごたえが特徴の食材です。

ジャンボししとう（茨城）

大きなしし唐ですが、甘い味わいが特徴です。そのままシンプルに素焼きにしても、大きさを利用して中に詰め物をして楽しむのも楽しい。

青梅（群馬 神奈川）

季節を告げる食材、青梅が入荷です。今の時期「梅雨」と書くのはまさに今、梅の実が熟す頃であるからとも言われています。この時期ならではのふっくらとした青梅をシロップに漬けて、涼味たっぷりの付け合せにもデザートにもお飲み物にもアレンジして楽しめます。