



ほんの少しの初夏も感じて・・・

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



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で、今では加賀の伝統野菜として知られた存在となっています。



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。



姫竹・笹竹 生/水煮(北海道 青森)

可愛らしい筍の姿は、やはり春の味わいや、新芽、新緑にイメージが通じていきます。姫竹は笹の仲間の若芽で、天麩羅や炒め物、炊き込みご飯など香りと食感、甘みを楽しみ、季節も感じる食材です。



あやめの花(福島)

5月の端午の節句が近づくと、にわかに活気づくあいらいです。これからの季節は、すっきりとした紫の色が映える季節。あやめや菖蒲が何とも風情を感じる季節です。品のある色と花形が、少しノブるな品格も感じます。



鮎たで(東京)

特有の香りと辛味を持ち、香辛料として薬味や刺身のつまなどに用いられます。辛味成分があり、タデの葉をすりつぶして酢でのばしたものは「タデ酢」と呼ばれ、アユの塩焼きに添えられたりもします。特に鮎との相性が良い為に「鮎たで」と呼ばれますが、日本のハーブとして、独特の風味辛味を生かしてお使いになられても面白いかもしれません。

