

Newsletter Vol. 152 2016.8.1



バラエティーに富んだ夏の茄子！

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

イタリア茄子 フェアリーテイル (群馬)

全長 10 センチほどの小さな可愛いゼブラ柄の茄子。手ごろな大きさで、お皿の上にちょこんと乗るかわいらしさ。そのままでも半分にカットしても。火を入れるとゼブラ柄は飛んでしましますが、皮も口に残らず全体的にやわらかでアミューズなどでも面白い。



グリーンストライプ (栃木)

タイ茄子ともいわれ、煮込み料理にもよく使われます。しっかりと実がつまって歯ごたえのある果肉です。



甘長グリーン (熊本)

とうがらしのような辛みはなく、ピーマンより苦みが少ないため、生食・加熱どちらでも調理可能です。香りと味わいもフレッシュな印象の甘長とうがらしは、今の季節の人気商品です。



イタリア茄子 フィレンツェ(群馬)

楕円形の大きな茄子。どっしりとして重みもあります。大きな割に皮は比較的柔らかい。火を入れるとしっとりとした風合いで、クリーミーな口当たりが特徴です。淡白な味わいなので、ソースに凝ってみるとまた面白いハーモニーを奏でます。



青茄子・トロ茄子 (千葉)

トロ茄子と呼ばれるほど火を入れるとトロリとした心地よい味わい。比較的煮崩れしにくいともいわれています。