



カラフルポップな食材で！

北海道産カリフラワー各種

【紫・オレンジ・緑】

北海道産の様々な色合いのカリフラワーが順調に出回り始め、楽しめる季節になりました。美しい色合いがお料理を一層引き立てます。さっと茹でると色もほんのり残ります。サラダや付け合わせに可愛いアクセントとなるでしょう。

Mochimau Shokuhin

東京都大田区仲池上 2-27-3

TEL : 03-3755-3101

FAX : 03-3755-3105



ゼブラ茄子(群馬)

切った瞬間の果肉はしっかりとありますが、火を通すと滑らかな食感があり甘みも感じます。より火を入れることでより果肉のクリーミーさが引き立ちます。煮崩れも少なく、和洋問わずに楽しめる食材でもあります。オイルとの相性はとても良いので、他の食材とも合わせやすいでしょう。火を通すと縞模様の皮目も少し薄くなってしまいますが、茄子紺のコントラストとはまた違った優しい趣で楽しむことができます。

白茄子(群馬 千葉)

白い皮は硬めで灰汁が強くしっかりと灰汁抜きをしないとすぐに変色してしまいます。しかし果肉は硬く締まり、また日本の一般的な品種に比べ茄子らしい香りを強く感じます。本来は淡白な味の茄子ですが幾分か甘味も感じます。加熱をするとトロリと柔らかくなり人によってはフォアグラに似た食感と評する方もある程に、絶妙な舌触りを楽しんでいただけます。また時に茄子紺の色合いを抑えたお料理には恰好の素材にもなります。

