

Newsletter Vol.200

2017.7.31



移りゆく季節を感じる素材…

殻付き 新銀杏 (愛知)

まるでヒスイのようにきらきらときれいな緑色が映える新銀杏の登場です。秋の気配とみずみずしい銀杏の味わいが楽しい季節となっております。



Mochimau Shokuhin

東京都大田区仲池上 2-27-3

TEL : 03-3755-3101

FAX : 03-3755-3105



新百合根 (京都)

調理をするとホクホクとして甘みも感じ、揚げ物にも炒め物にも蒸し物にも実に様々にお使いいただけます。ジャンルを問わずに使ってみたい食材です。

フレッシュレモングラス(タイ)

レモングラスはその名の通りレモンの香りを素直にギュッと凝縮したような豊かな香りが特徴です。東南アジアではお料理によく使われており、その清涼感も薬効的な観点からも様々に使われています。生のレモングラスは葉を一枚外して、ハニージンジャーやモヒートなどの冷たいドリンクに香りのするマドラーとしてもお洒落で、香りづけだけではなく野菜として肉で巻いてグリル、フライにしてお魚料理の付け合わせなど、その用途も広がります。この季節にすっきり清涼感のある野菜としてお使いになれます。



大和伝統野菜 紫とうがらし (埼玉)

濃い紫色の印象的な姿かたちの紫とうがらし。でもその見た目とは裏腹に辛くない唐辛子です。和食ではおひたしや、炒め物、天麩羅などが定番ではありますが、そのままの色を生かして細くスライスしてサラダでも面白いアクセントに、または、細かく切ってモザイクのようにお皿にデザインしても綺麗です。熱を加えると濃い緑色に変化しますが、生食の食感や色を生かして利用するのも楽しいかもしれません。

