

# Newsletter Vol.201 2017.8.7



ホクホクほっこり優しい食材

Mochimau Shokuhin

東京都大田区仲池上 2-27-3

TEL : 03-3755-3101

FAX : 03-3755-3105



## 太オクラ ダビデの星 (埼玉)

太くてずっしりとしていて、ぎざぎざの形がなんともユーモラスでもあります。生のままスライスするとその断面の淵は少しとがった形となり、まるで星のような姿となりますが、少しポイルをするとその角もほんのり丸みを帯びて、写真のように花のようにも見えます。

## 里むすめ (徳島)

鳴門金時のトップブランドの一つとしてその名が定着しつつある「里むすめ」。徳島県 JA 里浦より「里むすめ」の新芋が届き始めました。きめ細かく美しい外見と上質な甘みを兼ね揃え、今は新芋らしい、フレッシュでさっぱりとした食感と味わいが特徴です。



## 生ピーナッツ (愛知)

生で出回る時期は非常に限定されてしまう生ピーナッツは、正に今の季節を表す食材です。どこか懐かしさをも感じさせるのは、親しみやすいその味わいや香りでしょう。スイーツにもお料理にも広く使われています。



## バターナッツスクワッシュ

(神奈川/三浦)

ひょうたん型をした南瓜として知られています。スープに仕立てるとクリーミーな味わいと、生クリームとの相性の良さが引き立ち、のどごしよくいただけます。ブラウンシュガーとの相性も良いのでタルトなどスイーツに使用しても。

