

梅雨を吹き飛ばす鮮やか食材

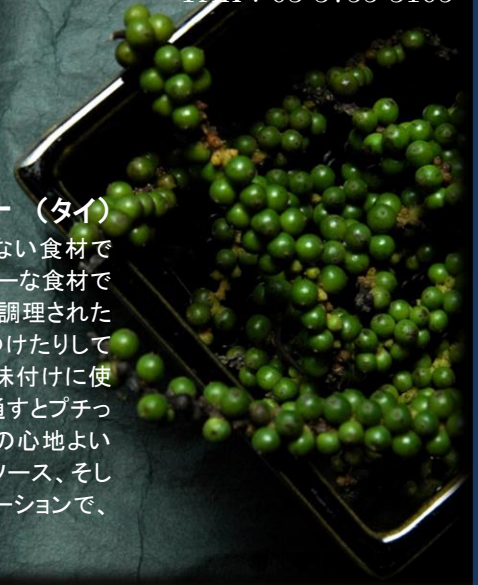
金糸瓜（岡山）

海外では「スパゲッティ・スクワッシュ」日本では「そうめん南瓜」、茹でると果肉の繊維がまるでそうめんのような細長い麺のようにほどけます。シャリシャリした食感は和食の酢の物以外にも洋食にも大活躍！見た目も清涼感を感じる野菜です。



フレッシュグリーンペパー（タイ）

日本ではなかなかお目にかかれぬ食材です。東南アジアにおいてはポピュラーな食材でもあります。そのまま炒め物などで調理されたり、オイルや塩付け、あるいは煮つけたりしてその都度お料理のトッピングや風味付けに使われたりもしているようです。火を通すとプチっとはじける歯ごたえの中から胡椒の心地よい香りが溢れます。前菜のマリネやソース、そしてメインとなる肉や魚とのコラボレーションで、個性豊かな味のアクセントに。



サファイア茄子（山形）

小さくてキラキラした宝石のような小さな茄子。手のひらに収まってしまふ可愛い大きさです。皮の柔らかさと実のしまり具合のバランスが絶妙で、ほのかな甘みと香りは様々なレシピで是非お試しくださいと思っております。

バターナッツスクワッシュ（メキシコ）

バターナッツスクワッシュは、ひょうたん型をした南瓜。アメリカでは一般的で、クリーミーな味わいと、生クリームとの相性も良いのでスープに仕立てて美味しいいただくことが多いようです。一方ブラウンシュガーとも合うので、シンプルにオープン焼きにしても色味が鮮やかな素朴な一品に。



青とろ茄子（千葉）

とろ茄子と呼ばれるほど火を入れるととろりとした心地よい味わい。比較的煮崩れにくいとも言われています。



Mochimau 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