



夏を爽やかに彩る野菜

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

へべす(宮崎)

平兵衛という人が見つけたのがこのへべすという名前の由来だそうです。宮崎特産の果実です。へべすは種もほとんどないのでカットしたフォルムがとてもきれいです。皮が薄く絞りやすいことと、それに酢をたっぷりと含んでいます。香りはユズなどと比べて少し甘めの香気を感じます。その味わいも幾分甘めで味の深さがありますし、ごく優しい口当たりです。



ユウガオ (新潟)

かんぴょうが取れるとしてお馴染みのユウガオ。巨大な野菜として有名でしたが最近ではお手軽な大きさのものも出回ってきました。煮るととろけるような食感になりますが、さっと煮てお刺身のような食べ方も面白い。冷やすとまるでナタデココが少々やわらかくなったような食感となり、冷たいお口直しやデザートにもぴったりです。

コリンキー(新潟)

ポリポリとしたキレのいい歯ごたえと、食感が持ち味の生食用南瓜のコリンキー。サラダなどに最適です。



グリーンパイヤ (沖縄)

豊富な栄養素が含まれている青パイヤ、野菜として重宝に使われています。千切りにしアクを抜いて歯ごたえも楽しいサラダ、火を通して炒め物やスープなどに。18種のアミノ酸や食物繊維やβ-カロテンなどなどの優秀な栄養素があるということがわかっていますが、昔から暑い地方の元気の源、体力を回復させ、食べると元気になる野菜として認知されています。

十六ささげ(沖縄)

その長い鞘に十六個もの多数の豆が入っているといわれてつけられたのが名前の由来だそうです。東南アジアでのお料理には良く使われている食材ではありますが、あっさりとした味わいと形の面白さを使っても楽しい食材です。

