

Newsletter

Vol.250 2018.8.20



元気な三浦（神奈川県）野菜で賑やかに！

コリンキー

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。



紅しぐれ大根

優しい紫色の皮が綺麗な紅しぐれ大根。白い中に中心がほんのり薄紫です。おろすと大根おろし自体が品の良い薄紫色になります。表皮がアントシアニンによる濃紫色で酢とあわせると綺麗なピンク色に変化します。



紅くるり大根

中身は紅色の紅くるり大根、柔らかく瑞々しい味わいが特徴です。アントシアニンの含有量も高く、果肉全体に広がる濃いピンク色は様々なお料理の差し色にもなります。



バターナッツスクワッシュ

スープなどにするとその滑らかさが秀逸のスクワッシュ。爽やかな味わいで、夏の冷製スープにも最適かもしれません。ブラウンシュガーとの相性も良いのでグリルにして付け合わせや、スイーツのトッピングにも面白い。

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

金糸瓜

またの名を「そうめんかぼちゃ」！茹でると果肉の繊維がまるでそうめんの様な細長い麺の様にほどけます。シャリシャリした食感は和食の酢の物意外にも、洋食にも大活躍。見た目も清涼感を増す食材です。

