



雨の季節も明るく爽やかに

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



赤皮かぼちゃ(石川)

果肉は厚く粘質で、しっとりとした味わいです。果皮の朱色が鮮やかで、料理の彩りとしても親しまれています。皮が薄いので食味もよく、ソテーやフライにも最適です。



赤すぐり(山形)

ヨーロッパでは古くから果実酒やジャム、肉料理の付け合わせのソースとして使われてきました。特にジビエ料理に合わせるさっぱりとしたソースとして、裹ごしされてその爽やかな酸味や色味が印象的に使われており、そのようにスグリは身近で多様に使われてきた歴史があります。国産品は今の時期だけの供給となります。

テーブルクイン (千葉)

手のひらにちょうど収まる小さなかぼちゃ。色もほとんど白に近くて見た目もおしゃれです。ヨーロッパで人気の品種で、もともとの味の薄さから肉詰めにして煮たり焼いたり様々な食材と合わせています。



金糸瓜(岡山)

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や和食の酢の物以外にも、洋食にも大活躍。もともとはアメリカ大陸原産で、海外でもスパゲッティスクワッシュとも呼ばれ、人気があります。見た目も清涼感を増す面白い食材です。

ツバメ谷 中生姜(千葉)

「葉生姜」ともいうツバメ谷中生姜は、味噌をつけて食べたり甘酢につけたりする箸休め以外にも、そのフレッシュな風味を生かしてお料理のトッピングとしても楽しめます。

