

# Newsletter

Vol.296 2019.8.5



ホッと落ち着く涼しげ食材

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

## 金時草 (石川)

加賀野菜として知られている、葉の表は緑、裏は紫色の面白い出で立ちの金時草(きんじそう)。独特の風味があり、ゆでるとぬめり(粘り)がでます。ビタミン A、鉄分、カルシウムを含む夏の健康野菜。しぼり汁の色が美しいので、それを利用したスイーツもあるようです。

## 加賀太胡瓜 (石川)

加賀の伝統野菜。1本の重さが600~800gもあります。普通のきゅうり5本分の量があり、別名をジャンボきゅうりともいいます。その味わいは原種のきゅうりに近く、水分量が95%もあるためジューシーでシャリシャリとした食感とほんのりある甘みと風味が秀逸で、今では加賀の伝統野菜として知られた存在となっています。

## 新銀杏・殻付き(愛知)

新銀杏がスタートいたします。ヒスイ色の美しい実の色はまさに「新」の季節ならではの。銀杏といえば秋というイメージですが、この瑞々しい鮮やかなグリーンは、清涼感もあり水滴をイメージさせるように輝くような美しさが印象的です。

## 新さつまいも 里むすめ (徳島)

その味わいにも定評がある鳴門金時・里むすめの新芋です。まだ細身ではありますが、フレッシュで爽やかな甘みをお楽しみいただけます。まずはさっぱりといただくことで、これからのサツマイモの季節の到来を予感させます。

## 小メロン (静岡)

摘果の際に収穫される未成熟の小さなマスクメロンが「小メロン」です。高級なピクルスの素材として、スープの素材として、前菜の素材としていかがでしょう。

