

Newsletter

Vol.300 2019.9.9



ほっこりと・・・秋

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

さいたまヨーロッパ野菜研究会のロロンカボチャ

面白い「ロロン」という名は育成者の「ロマン」と食味の「マロン」のような甘さとおいしさを持つことが由来だそうです。さっぱりとした甘みや粉質でもあり、肌理も細かく、スープにも揚げ物にもペースト状にしても、様々にお使いいただけます。皮が比較的柔らかく、そのまま素揚げにしても印象的な味わいです

熟成インカのみぞめ S

(神奈川 三浦)

火を通して二つに割ると、ホクツとして栗のような味わいが広がります。もともとアンデスの高価なジャガイモとして評価されており、日本用に品種改良した歴史があります。甘みと色も秀逸で、かわいいサイズの1個1個の中にうまみがギュッと凝縮されています。

バターナッツスクワッシュ (神奈川三浦)

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、今の季節にほっこりとした柔らかい味わいを提供します。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、色も濃いのでスイーツのトッピングにも面白い。

仙台セリ(宮城)

良質な水が流れる土地で、上質なせりの種をずっと守りつづけてきました。シャキシャキとした食感で香りが高く味が濃いのが特徴で、根っこまで調理できます。セリの生産全国1位の宮城産の「仙台セリ」はファンも多い有名な食材です。

