

Newsletter

Vol.332 2020.4.27



清涼感を増す艶やか食材

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

姫竹・笹竹 水煮（青森）

可愛らしい筍の姿は、やはり春の味わいや、新芽、新緑にイメージが通じていきます。姫竹は笹の仲間の若芽で、天麩羅や炒め物、炊き込みご飯など香りと食感、甘みを楽しみ、季節も感じる食材です。



ミラクルフルーツ（群馬）

まるで赤いコーヒーの実のような小さなミラクルフルーツは、面白い作用のある植物です。。ミラクルフルーツには「ミラクリン」という糖タンパク質により人間の舌の甘味受容体を刺激し、その後に食した酸味が甘く感じられるということが生じます。その効果は1~2時間ぐらい持続するらしく、ビタミンの補給にこのミラクルフルーツを口に含んでからレモンやグレープフルーツなどを食べてみると、酸っぱすぎていたものもシンプルに美味しく戴けるのかもしれない

コリンキー（千葉）

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。きれいなイエローカラーが、サラダなどに最適です。



じゅんさい（秋田）

ツルんとした喉ごしがたまらないじゅんさい。これからの季節は椀種にスープに冷やしてスッキリと。見た目のゼリーのような涼しげな容姿と独特の歯ごたえが特徴の食材です。



四角豆（沖縄）

沖縄ではよく知られている食材で、タイ、インドネシアなどの熱帯アジアで広く栽培されています。エスニックな料理に使われることが多く、下ゆでをして炒め物や天ぷらなどの揚げ物、また、茹でたものをサラダや和え物にしても美味しいです。