

Newsletter

Vol.335 2020.5.25



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

夏へのプロローグ



丸オクラ（沖縄）

柔らかい口当たりであまり固さを感じません。香りもソフトですっきりとした後味です。粘り気が強くてほんのり甘味もあり、生食で食べやすい種類です。

行者菜（山形）

行者菜は「行者ニンニク」と「にら」の掛けあわせの野菜です。ほぼ無農薬で栽培ができ、日持ちがよくその上根本の部分にはニンニクの風味が感じられるのが特徴です。その風味はニンニクほど強すぎることなく、比較的爽やかで切れの良さを感じます。そしてビタミンなどの栄養素もニラや行者ニンニクよりも豊富に含まれています。見た目はニラとほぼ変わらずですが、青々としたパワーの源でもあり免疫機能の向上、がんの予防にも効果があると知られている成分、硫化アリルもニラよりも倍近く含まれていて特に今の時期には嬉しい機能的野菜でもあります。



青実山椒（静岡）

直径数ミリほどの小さい青実山椒をよくよくアップで見ると、それは枝に生っている青柚子のようなイメージを彷彿とさせます。小さい果実がたわわに実ったようなそんな印象の実山椒、でもその小ささと反して、一粒一粒は際立ってスパイシーです。最近では日本独特のものを洋風にアレンジし、フレンチやイタリアンの世界でも素材のうまみを引き立たせる調味料としての使用も増えてきました。

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。



トウモロコシ（山梨 宮崎）

「トウモロコシ」が、登場しております！これから、暑い季節を盛り上げてまいります。年代を問わず好かれている野菜でもあり、そのまま、あるいは数々のレシピも楽しい野菜。甘い夏のフレッシュな薫りをお料理に運びます。