

Newsletter

Vol.336 2020.6.1



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は和食の酢の物意外にも、洋食にも大活躍。見た目も清涼感を増す食材です。

梅雨間近！夏の元気を運ぶ野菜！

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

ルタバガ (福岡)

国産の立派なルタバガが到着しております。イエロー・ターニップ、スウェーデン蕪ともいわれ、ヨーロッパでは一般的な野菜です。生でも少し堅めではありますが、ピクルスや薄くスライスしてサラダにも使えます。しかし、やはり加熱したとたんにその甘みや旨みがあふれ出します、煮崩れが少ないので、煮込み料理には最適です。実に滑らかな舌触り。癖もなく、どんな料理にも合います。シチューやスープ、マッシュにしてもローストやフライ、グリルでも優しい味わいが特徴です。

ポワロージュヌ(静岡)

若いポワロならではの味と香り。自然な甘みが持ち味です。とても人気のある食材で、柔らかな風味と豊かな味わいは、絶品です。

ホワイトコーン(愛知)

美しい白いコーンです。新鮮なうちは生食もできます。クリーミーで優しい甘さと、サクッとした食感が特徴です。見た目でも興味を惹かれる一品です。

トウモロコシ (山梨)

夏を代表する味覚「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。