

Newsletter

Vol.338 2020.6.15



賑やかな季節を誘う野菜

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



小メロン

(愛知 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。高級なピクルスやスープ、そして、前菜の素材としていかがでしょう。



大名筍 だいまょうたけのこ (鹿児島県三島村産)

三島村は、鹿児島港からフェリーで4時間、屋久島の隣に浮かんでいる3つの小さな島で構成された村です(竹島、硫黄島、黒島で構成)。1年に1度4月から6月限定で収穫される、「三島村産」のタケノコは「奇跡の筍」とも呼ばれています。そのあくの無さから新鮮なうちは生食がお勧めとのこと。調理をしてもその歯ごたえ、甘みが凝縮された旨味を満喫できます。様々なレシピで旬の味わいをお楽しみいただければと思います。

飾り用 ほおずき(静岡)

日本の夏を彩るものは様々ありますが、夏のほおずき市に代表されるようにこの時期のほおずきは季節感と郷愁をさそいます。朱色の美しい色合いが夏を思わせるお料理の背景として効果大です。

花丸きゅうり (愛知)

花がついたままの、3センチほどのきゅうり。その姿かたちは愛らしく風情のある姿。和食ではつまやあしらいに使われますが、洋食で洒落た添え物としても。



青トロナす (群馬 埼玉 千葉)

トロナスと呼ばれるほど火を入れると滑らかでトロリとした心地よい味わい。比較的煮崩れしにくいとも言われています。

