

# Newsletter

Vol.372 2021.3.1

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

※お見積りは、弊社担当者へ  
直接お問い合わせください。

暖かな陽だまり  
を感じるお野菜

From this week's "Concierge"



## スイーツ金柑「こん太」(静岡)

「甘みが強く、そのまま食べられるスイーツ金柑」としてデビューした「こん太」は、平成 23 年には「しずおか食セレクション」にも認定されています。見た目の感じはつるつるとした果皮が艶やかで、酸っぱさを感じる果肉がほとんどなく、一つ一つが結構ずっしりとしています。「生のまま、皮ごと丸かじりを」というおすすめの食べ方があるように、一口戴くと甘みが一番先にやってくる、まさにスイーツの様な金柑です。

## 国産フローレンスフェネル (愛知)

1 年の内で国産のフローレンスフェネルの出荷が最も盛んなシーズンです。株張りもよく、品質が安定しています。

## 花ズッキーニ (千葉) 要予約品

見た目も美しく、アイディア次第でお料理の幅が広がります。優しいレモンイエローのチューリップのようなイメージがあります。ファルシなどによく使われます。

## 国産キクイモ (茨城 福岡)

フレンチをはじめ、洋食の世界では様々なソースとミックスしたり、サラダやチップス、そしてスープ、キャシュ、スライスバターでソテーしてメインに合わせたりと、そのメニューも豊富なことにびっくりします。デンプンをほとんど含んでいない為、ジャガイモに比べカロリーも圧倒的に少ない。

## フルーツマト・珊瑚樹 {さんごじゅとまと} (徳島)

珊瑚樹トマトは雑味も少なく酸味も程よく、素直に糖度 10 度を実感できるフルーツマトです。普通のトマトの糖度は 4 か 5 といわれていますが、この「珊瑚樹」は常に 10 以上が保たれています。

## 四川児菜/シセンアーサイ (静岡)

福岡の蕾菜とほぼ同じ種類です。からし菜の一種で株から出るわき芽部分を言います。「蕾菜」は福岡県の登録商標)さっぱりした辛味があり、芽を伸ばした可愛い姿は、初春を彷彿とさせます。こりこりとした食感と火を通すと色が鮮やかな緑色に変わるのが特徴です。生のままサラダ、炒め物の場合は下茹でせずそのまま炒めても。

## オゼイユ(千葉)

マイルドで爽やかな酸味が特徴。ヨーロッパでも季節を感じる野菜として親しまれています。スープやソテーにしても美しい緑が映えます。

## 新玉葱(静岡)

しっかりと水分と甘味を貯え、新玉葱の楽しみな季節がやってきました。サラダにしても調理をしても、甘味も乗って美味しくいただけます。

## 食用ほおずき (愛知)

サマーチェリーとか、ゴールドンベリーなどと呼ばれ、フルーツとしても人気のあるものです。ハワイではポハベリーともいわれ、コンフィチュールなどでもおなじみです。付け合わせ、サラダ、バーニャカウダ、デザートなどなど様々なに使われる食材です。甘みと香りが交互に押し寄せる個性的な食材でもあります。愛知県の食用ほうずきはハウス栽培で安定して手に入ります。

## ルタバガ (福岡・久保田)

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。

