

Vol.386 2021.6.14

From this week's "Concierge"

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。

# Newsletter



## 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と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。

## 三方原馬鈴薯 ミカタハラジャガイモ (静岡)

ジャガイモの生産では歴史のある静岡・浜松の三方原が産地です。徹底した品質管理でブランド化もされています。見てお分かりになると思いますが、通常の男爵イモに比べて肌の凹凸があまりありません。触るとその滑らかさが一層感じられます。きめが細かい肉質とデンプンが豊富でホクホクとした食感とほのかな甘み特徴です。

## 賀茂なす (京都 滋賀)

肉質がしまり、歯ごたえがよく、甘みのある美味しい茄子です。「京の伝統野菜」としてもおなじみの賀茂なすは京都の北区上賀茂で古くから作られてきた丸なすの一種です。

## 初夏を彩る旬野菜



## 絹かわなす (和歌山)

名水の里で作られている絹かわなす。ミネラルをたっぷり含み、じっくりと緻密に育った茄子は、大変味わい深く、新鮮なうちに生でかじるとリンゴの様なフレッシュで爽やかな風味です。

## 大名筍

だいまょうたけのこ  
(鹿児島 静岡)

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。鹿児島「三島村産」のタケノコは「奇跡の筍」とも呼ばれて、特産品として注目されています。

## 青トロなす (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。

