

Newsletter

Vol.388 2021.6.28

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。

From this week's "Concierge"

サファイア小茄子(山形)

小さくてキラキラした宝石のような小さな茄子。手のひらに収まってしまふ可愛い大きさです。皮の柔らかさと実のしまり具合のバランスが絶妙で、ほのかな甘みと香りは様々なレシピで是非お試しいたきたいと思っております。

青とろ茄子(千葉 群馬)

とろ茄子と呼ばれるほど火を入れるととろりとした心地よい味わい。比較的煮崩れにくいとも言われています。

折戸(おりど)茄子 (静岡)

「一富士二鷹三茄子」に出てくる茄子は、この「折戸なす」といわれています。静岡県清水の折戸地区は、日照もよく温暖な気候もあって促成栽培には適した地域です。「折戸なす」は江戸時代に徳川幕府に献上されており、徳川家康はその旨さにほれ込んでいたという説もあって、家康が好むものを初夢に見ると縁起が良いということからこの言葉も広がったようです。水分をよく含み果肉が締まり、コクのある品質の良いものが生産されるようになりました。「しずおか食セレクション」にも認定され、県を代表する生産品の一つともなっています。

水分たっぷり！美味しい茄子の季節

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。

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と含み、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快な風味です。

丸茄子 (新潟)

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。

大長茄子 (熊本)

長さが 60cm 前後にもなる、日本でもっとも長いナス。熊本鹿本地域で 30 年以上前から生産されており、現在熊本県伝統野菜に認証されています。皮はしっかりとしており中は柔らかくふんわりとした味わいです。

赤茄子 (熊本)

味がとても繊細な赤茄子。果肉が軟らかくアクも少ない。火を入れるとトロリとした滑らかなで素晴らしい口当たりです。

水茄子(大阪)

水なすは柔らかく、皮が薄く、サッパリ感があり、くせのない味が特徴です。また、「水なす」の名の由縁の通り水分が多くみずみずしさがあります。アクが少ないので、生のままサラダでも、もちろん火を加えても美味しい茄子です。