

Vol.390 2021.7.12

Newsletter

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"

ジャンボ笹(徳島)

七夕には欠かせない笹。夏の風物詩でもあります。清涼感と青々とした季節感で夏場を通して利用されるあしらいです。敷き葉、飾り、カトラリーレストに添えてなどの使い方も楽しいかもしれません。

朝顔のつる(愛知 静岡)

なつかしさと、夏の日差しを連想する朝顔のつる。お料理が一層華やぎ、季節の移ろいをも感じます。

新さつまいも 土佐紅

SS・SSS サイズ (高知)

高知から新さつまいも。鮮やかな紅色が美しい早掘り甘藷 土佐紅。高知県が誇る独自ブランドです。早掘りの中では甘さがある品種で時間をかけて火を通すといっそう甘味が引き立ちます

テーブルクイン(千葉)

手のひらにちょうど収まる小さなかぼちゃ。色もほとんど白に近くて見た目もおしゃれです。ヨーロッパで人気の品種で、もともとの味の薄さから肉詰めにして煮たり焼いたりとな様々な食材と合わせています。

フィンガーライム(アメリカ)

プチッとした食感と、ライムの爽やかさが大人気のフィンガーライム。キラキラとしたビーズが爽やかでプレミアム感一杯にお料理に花を添えます。カクテルに入れたり、魚介料理に添え香りを生かしたり、デザートやソルベにも。

飾りカボチャ(茨城)

お店のディスプレイはもちろん、テーブルセットにも可愛い演出となるに違いありません。形はまるでフィッシングの浮きの様でもあり、愛嬌のある瓢箪型ということで、末広がりの形をした瓢箪は、古来よりとても縁起の良いものとされていた背景もあり、特に今の時期は無病息災の縁起物として喜ばれるでしょう。見かけも半分レモン、半分スイカのように見え、夏の楽しいなイメージをも彷彿とさせます。飾りカボチャは、食味があまりよくない、味が薄いために食用としては向いておりませんが、まるで縁日のヨーヨーの様な茶目つがりの目に映える飾りカボチャはテーブル周りの夏のおもてなしとして会話が盛り上がるきっかけにもなりそうです。

目でも味でも夏の華やぎ

ユウガオ(新潟)

かんぴょうが取れるとしてお馴染みのユウガオ。巨大な野菜として有名でしたが最近ではお手軽な大きさのものも出回ってきました。煮るととろけるような食感になりますが、さっと煮てお刺身のような食べ方も面白い。冷やすとまるでナタデココが少々やわらかくなったような食感となり、冷たいお口直しやデザートにもぴったりです。