

# Newsletter

Vol.391 2021.7.19

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"

## 枝豆「味緑」(群馬)

すっかりブランドとしてお馴染みとなった天狗の枝豆。「味緑」は枝豆と茶豆を交雑育種法で誕生させた甘味と旨味が特出している高食感・良食味の品種。安定の旨味とボリューム感のある味わい、食感をお楽しみ下さい。

## 束枝豆(埼玉)

束から外したばかりの枝豆はなんと香り豊かで翡翠のように美しく瑞々しい。芳醇な味わいと風味に溢れています。

## 新潟茶豆 (新潟)

枝豆の王国、新潟から夏本番の趣きを告げる茶豆「新潟茶豆」が到着しております。茶豆は莢の薄皮が茶色で、豆の薄皮も茶色なのが特徴です。茹でていると茶豆独特のふくよかで風味豊かな独特の香りが立ち、「旨味」を感じる枝豆として、年々その評価とファンを増やしてまいりました。新潟は自県での枝豆の消費量が多いため、なかなか県外には出回らないということもあり、その美味しさ希少性も感じていただければ幸いです

夏本番を楽しむ

## フレッシュ・レモン グラス (タイ)

お料理にもお茶としても美味しくいただけるハーブです。そしてこのタイ産の生のレモングラスは葉を一枚外して、ハニージンジャーやモヒートなどの冷たいドリンクに香りのするマドラーとしてもお洒落で、香りづけだけではなく野菜として肉で巻いてグリル、フライにしてお魚料理の付け合わせなど。

## 新鳴門金時 (徳島)

新の鳴門金時は皮が薄く水分が多いのが特徴です。調理をすると、サクサクホックリの味わいが楽しめます。

## つるむらさきの花 (静岡)

緑や紫の茎からほんのり白とピンクのぼかしの入った小さい玉状の花が可愛らしく、少し先が開く程度でほとんどその形のまま花弁が全開することはありません。茎も花も全部食べられるので、てんぷらやあえ物、そしてスープの浮き実などにもぶちっとした食感です。

## 新さつまいも 土佐紅 (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

## 黒皮南瓜 (石川)

高級食材として、その存在が知られている黒皮南瓜。肉質はきめ細やかで「しっとり」としており、煮くずれしにくく、上品な甘みであることから、煮物など日本料理の素材として古くから親しまれています。バターソテー等洋食にも向いています。