

# Newsletter

Vol.394 2021.8.17

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。



## 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。茶豆は莢の毛色が茶色で、豆の薄皮もうす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

## かぐら南蛮 (新潟)

毎年、このごつごつとしたピーマンのような姿が市場にあらわれると、夏を感じます。新潟県南魚沼を代表する伝統野菜。ピリツとした品の良い辛味が口に広がる人気の食材です。



## 天狗印枝豆「味匠(あじたくみ)」(群馬)

この「味匠」は、天狗印の枝豆生産者 120 名ほどの中でも、枝豆のすべてを熟知しているといわれ、高い栽培技術をもつ「匠」と呼ばれる生産者 5 名が作る枝豆です。「生産者」「品種」「圃場」を限定し、特別厳選枝豆として出荷されるプレミアム品。色、香り、味わい、それらはまるで束枝豆を頬張るときのようにフレッシュで瑞々しい印象を残します。翡翠の様な美しい出で立ちと甘み、滑らかな食感は、まさに一度お試しいただきたい商品です。



## 天狗印枝豆「味緑(みりよく)」

(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出ている高食感・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。

## 夏から秋へのプロローグ

## 生落花生 (愛知)

生で出回る時期は非常に限定されてしまう生落花生は、正に今の季節を表す食材です。どこか懐かしさをも感じさせるのは、親しみやすいその味わいや香りでしょう。スイーツにもお料理にも広く使われています。

## イガ栗(ディスプレイ用) (徳島)

青々としたイガ栗は、秋へと移り行く季節の気配を感じさせます。秋の虫の音、夏の喧騒から一歩先をイメージさせ、食欲の秋、収穫の秋へと人の気持ちをいざないます。

