

Vol.395 2021.8.23

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

From this week's "Concierge"

新着!

バターナッツスクワッシュ (北海道)

ひょうたん型をした南瓜として知られています。スープに仕立てるとクリーミーな味わいと、生クリームとの相性の良さが引き立ち、喉ごし良いいただけます。ブラウンシュガーとの相性も良いのでタルトなどスイーツに使用しても。

※お見積りは、弊社担当者へ
直接お問い合わせください。

Newsletter

「トロンボーンズッキーニ」「トロンペッタ」 (栃木)

名のごとく先が膨らんだラッパのようにユニークな形をしていることからそう呼ばれているようです。種は主に下の丸い部分に集中するため、細い部分はカットしても面がなだらかです。ズッキーニはイタリアの伝統野菜として実に様々な種類がありますが、こちらはどちらかといえばサクサクとして歯ごたえ良く、甘みも感じ、若干香ばしいような香りもするのが特徴です。若い緑色のトロンボーンズッキーニは季節に限られるためにとでも希少な存在として知られています。生でサラダに適しています。そして皮目の部分が幾分しっかりしていますので、加熱後の煮崩れも少ないといわれ、シチューなどの煮込みや炒めにも。

一気に秋の趣きへ

岡山のおもちやカボチャ (岡山)

真夏の収穫期に、食用と並行して育てられてきたあまりにも可愛らしく面白いディスプレイ用の「おもちやカボチャ」が岡山から到着しております。美味しいお料理の横で茶目つたっぷり、遊び心満載に楽しい風景を演出してくれるでしょう。

新着! 黒大根 (北海道)

皮と身の間にもうまみがあるので、皮はむかずに良く洗い調理します。そのままですと辛味が立ちますが、火を入れると味わい深い甘みが引き立ってきます。酢漬(ピクルス)やバターソーテーなど洋風の調理に向いています。また、生をすりおろして薬味に用いれば、爽やかな辛味が口の中に広がり、さっぱりと味わえます。

つるむらさきの花 (徳島)

緑や紫の茎からほんのり白とピンクのほ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ぬ。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ぷちっとした食感です。

ミズのむかご/ミズの実 (秋田)

秋に楽しみな味覚の一つに「ミズのむかご」があります。青々とした茎に、茶褐色の小さなむかごが現れます。火を通すとそのむかごは、不思議なことに緑色に変化をし、さながら若草色の紐に、丸い翡翠のビーズが通されたような風合いになります。さっと湯がいて醤油で、もしくは出汁醤油などで一夜漬けなどにして、ご飯やお酒とともに楽しむのが一般的ですが、薄い塩水で湯がいて、サラダや肉料理の付け合せにしても面白いかもしれません。