

Vol.425 2022.4.11

From this week's "Concierge"

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。

麗らかなシーズンへ

加賀太胡瓜（石川）

加賀の伝統野菜。1本の重さが600~800gもあります。普通のきゅうり5本分の量があり、別名をジャンボキュウリともいいます。その味わいは原種のきゅうりに近く、水分量が95%もあるためジューシーでシャリシャリとした食感とほんのりある甘みと風味が秀逸で、今では加賀の伝統野菜として知られた存在となっています。

ナスチューム 花(埼玉 茨城)

花、葉はハーブとしても野菜としても親しまれ、家庭菜園でもおなじみの可愛い食材です。クレソンに似たピリッとした風味があり、花びらを散らしてもお料理にアクセントが生まれます。グリーンサラダに混ぜ合わされると、とても美しいサラダの出来上がりです。

おかひじき(千葉)

オカヒジキは同じヒユ科でイタリアの高級野菜、アグレッティと、見た目も味わいもほとんど同じ。ジャンルを問わず様々なレシピで使われています。イタリアやフランスでは春を告げる野菜でもあります。さっとゆでて美しい緑色をお楽しみください。

つる菜 ニューゼaland・スピナッチ（埼玉）

肉厚の容姿ですが癖はほとんどなく、ほんの少しのシュウ酸を含むので湯がいて椀種やおひたしなど主に和食に使用するのが通例となっているようです。しかしこの「ツルナ」は加熱しても形が崩れずしっかりと食感も残ります。少しお洒落でもあり、しっかりした姿かたちもあって、サラダや前菜にも面白く、あしらいや飾り、スープの浮身、パスタや肉料理の付け合せなどかなり様々な用途で活躍できそうな食材です。

黒皮南瓜（宮崎）

「黒皮かぼちゃ」「日向かぼちゃ」とも呼ばれる一見黒く武骨な様相の黒いカボチャは、日本かぼちゃを代表する品種の一つともいわれています。京都の料亭でも古くからその独特な品の良い味わいと滑らかさで、常に持てはやされてきた高級食材でもあります。両手の平におさまってしまうぐらいの大きさの「黒皮かぼちゃ」は、西洋かぼちゃと比べて煮崩れしにくく、しっかりと出汁やスープを抱き込み、煮物にしてもとろける様な舌触りが特徴です。皮の部分まで美味しく食せますので、水平にカットし、ごつごつの皮の白い断面もお料理に生かしていただけたらと思います。

バターナッツスクワッシュ(メキシコ・アメリカ)

スープなどにするとその滑らかさが秀逸のスクワッシュ。実の色もオレンジ色で、色味を生かしても面白い素材です、瓢箪型の姿も面白い。ブラウンシュガーとの相性も良いのでグリルに付け合わせや、色も濃いのでスイーツのトッピングにも面白い。

葉付きヤングコーン（沖縄 愛知）

葉付だからこそその新鮮な食感と柔らかく優しい甘味が楽しめます。葉付きのまま蒸し焼きにしたり茹でてシンプルにいただいても、トウモロコシの香り豊かな美味しさをギュッと閉じこめた小さいコーン。柔らかなヒゲはフライにしても！期間限定の人気食材です