

Newsletter

Vol.429 2022.5.16

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。

伸びる力強さを味わう!

From this week's "Concierge"

大名筍 だいまょうたけのこ (鹿児島)

あくの無さから新鮮なうちは生食がお勧めとのこと。調理をしてもその歯ごたえ、甘みが凝縮された旨味を満喫できます。様々なレシピで旬の味わいをお楽しみいただければと思います。鹿児島「三島村産」のタケノコは「奇跡の筍」とも呼ばれて、特産品として注目されています。

ハチク 淡竹 (静岡 石川)

孟宗筍の季節が終わりを迎える頃になると、この「ハチク(淡竹)」がほんの短い期間ではありますが市場に現れてきます。普通の筍と違ってアクが少なく、皮を剥いてから調理でき、簡単に下茹でをするだけで食べることができる為、手軽に食べられる美味しいタケノコとして好まれているようです。ご提供期間は数週間程と本当にあつという間ではありますが、旬のこの時期だからこそその至福ともいえるでしょう。

花丸きゅうり(愛知)

花がついたままの、3センチほどのきゅうり。その姿かたちは愛らしく風情のある姿。和食ではつまやあしらいに使われますが、洋食で洒落た添え物としても。

ホワイトコーン(宮崎)

美しい白いコーンです。新鮮なうちは生食もできます。クリーミーで優しい甘さと、サクッとした食感が特徴です。見た目でも興味を惹かれる一品です。

青実山椒 (静岡)

直径数ミリほどの小さい青実山椒をよくよくアップで見ると、それは枝に生っている青柚子のようなイメージを彷彿とさせます。小さい果実がたわわに実ったようなそんな印象の山椒、でもその小ささと反して、一粒一粒は際立ってスパイシーです。最近では日本独特のものを洋風にアレンジし、フレンチやイタリアンの世界でも素材のうまみを引き立たせる調味料としての使用も増えてきました。

サニーショコラ (宮崎)

一般的なとうもろこしの糖度は16度程度ですが、サニーショコラは19度、これが「フルーツコーン」と言われる特徴です。すっきりとした甘味や、やわらかくてみずみずしい食感、食味も大変良いとうもろこしです。

おかわかめ 百葉草 雲南 百葉 (千葉)

熱帯地方に生息している、スーパー健康野菜です。ケールや大麦若葉よりも栄養価が高いといわれているほどですが、独特の強い風味は有りません。なので、そのまま食材を包んで食べたり、あえ物につかったり、湯がいておひたしや、ドレッシングと混ぜても美味しくいただけます。特徴は噛めば粘りが強くなり、それは湯がいて細かくたたくとより強くなります。それなのに、歯ごたえはシャキシャキとしています。