

# Newsletter

Vol.432 2022.6.6

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"

青々と香り爽やかに...

## 金糸瓜（岡山）

またの名を「そうめんかぼちゃ」！茹でると果肉の繊維がまるでそうめんの様な細長い麺の様にほどけます。シャリシャリした食感と和食の酢の物意外にも、洋食にも大活躍。見た目も清涼感を増す食材です。

## 金時草（石川）

加賀野菜として知られている、葉の表は緑、裏は紫色の面白い出で立ちの金時草（きんじそう）。独特の風味があり、ゆでるとぬめり（粘り）がでます。ビタミン A、鉄分、カルシウムを含む夏の健康野菜。しぼり汁の色が美しいので、それを利用したスイーツもあるようです。

## パドロンピーマン（岩手）

日本一の栽培面積を誇るビールホップの名産地 岩手県遠野市。そんなホップ畑に囲まれた遠野で、ビールに合う新しい野菜「パドロン」が育てられています。日本では小ぶりの少し肉厚に見えるしし唐という表現の方が分かりやすいかもしれませんが、「パドロンピーマン」の産地スペインでは、おつまみには欠かせないピーマンとして有名です。スペインバルでは主に素揚げやフリットにさせていただくのが定番で、火を入れると皮も薄く中の種も気にならずサクッと軽い食味、苦味も少なく、柔らかな甘みと口の中に立ち昇る豊かな香りがビールやワインを自然と進ませると好評な様です。

## 賀茂なす（京都）

肉質がしまり、歯ごたえがよく、甘みのある美味しい茄子です。「京の伝統野菜」としてもおなじみの賀茂なすは京都の北区上賀茂で古くから作られてきた丸なすの一種です。

## 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。



## 青実山椒（佐賀） **もうすぐ終了！**

もうすぐ終了を迎える青実山椒。加工なさるのであればぜひ今のうちにどうぞ！小さい果実がたわわに実ったようなそんな印象の実山椒、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。

## 青梅（群馬）

群馬県の梅の生産量は、和歌山県に次いで、全国第2位！季節を感じる食材の青梅が入荷です。この時期ならではの青梅の果実は、大粒で形もよく果肉は厚く柔らかです。梅酒、シロップ漬、最近では梅味噌など様々に加工されているようです。デザートにもメインのソースや付け合わせにも今この季節を表す香り豊かな食材です。

## 水茄子（大阪）

水なすは柔らかく、皮が薄く、サッパリ感があり、くせのない味が特徴です。また、「水なす」の名の由縁の通り水分が多くみずみずしさがあります。アクが少ないので、生のままサラダでも、もちろん火を加えても美味しい茄子です。

