

Newsletter

Vol.437 2022.7.11

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。

心地よく夏の味わい

From this week's "Concierge"



フィンガーライム(アメリカ)

プチットした食感と、ライムの爽やかさが大人気のフィンガーライム。キラキラとしたビーズが爽やかでプレミアム感一杯にお料理に花を添えます。カクテルに入れたり、魚介料理に添え香りを生かしたり、冷たいデザートに風味付けや飾りにも。



土佐甘とう (高知)

品種名は「甘とう美人」、先祖は京野菜の万願寺唐辛子でピーマンと掛け合わせています。実の長さは14cm前後、「甘長トウガラシ」や「ジャンボしし唐」とも呼ばれることも多く、高知県では馴染みのある野菜です。艶々の容姿、肉厚でジュシーな味わいで、しゃきっとした食味が心地よい。苦みや辛味が少なく柔らかくて食べやすいのが特徴です。



ユウガオ (新潟)

かんぴょうが取れるとしてお馴染みのユウガオ。巨大な野菜として有名でしたが最近ではお手軽な大きさのものも出回ってきました。煮るととろけるような食感になりますが、さっと煮てお刺身のような食べ方も面白い。冷やすとまるでナタデココが少々やわらかくなったような食感となり、冷たいお口直しやデザートにもぴったりです。

白ゴーヤ (群馬)

白ゴーヤはゴーヤ特有の苦味が緑の物に比べると薄く爽やかです。白いと新種のようにも思われますが、実はゴーヤは昔から濃い緑、薄緑、白とあって台湾で使われているものは白が多いそうです。白の方がビタミンCの含有量が多いとも言われているのも興味深い話で、暑い時期に特に必要な栄養素といえるカリウムやビタミンを豊富に含んでいます。



「トロンボーンズッキーニ」「トロンペッタ」(栃木)

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。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。

辛味大根(群馬)

薬味で使われることの多い辛味大根。薄くスライスするとしっとりとした口当たりも楽しめます。後から来るツーンとした爽やかな辛味が押し寄せます。

