

# Newsletter

Vol.441 2022.8.8

From this week's "Concierge"

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。

南瓜、実ものの季節

## 「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。



## 青トマト <完熟する直前のトマト>(茨城 群馬)

食感も完熟のものとはまた違ってサクサクとして心地よいことから日本でも「青トマト」ファンも多く存在しているとか。主に調理をして使われていますが、レシピもたくさんネット上に出ているほどです。「青トマト」は生のままですと硬く感じたり酸味を感じたりしますが、逆にその個性が水っぽくなく美味しいピクルスや、炒め物、程よい酸味を感じるさっぱりとしたフライを生み出しています。今日では様々なシェフの手により、軽やかな色合いがグリーン色のスープやソース、レリッシュなどにつかわれ、料理を効果的に彩り、活躍することが多くなりました。

## コリンキー(新潟)

ポリポリとしたキレのいい歯ごたえと、食感が持ち味の生食用南瓜のコリンキー。きれいなイエローカラーが、サラダなどに最適です。



## 坊っちゃんかぼちゃ

(熊本)

可愛らしい大きさの坊っちゃんかぼちゃ。タンパク質、βカロチン、糖質が一般的なかぼちゃに比べて約 3~4 倍も含まれています。食味は普通のかぼちゃに比べてホクホクで甘いのが特徴です。



## バターナッツスクワッシュ(千葉・アメリカ)

瓢箪型の南瓜。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。ブラウンシュガーとの相性も良いのでグリルにして付け合わせや、色も濃いので甘く煮てスイーツのトッピングにも面白い。



## 岡山のおもちゃカボチャ(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「おもちゃカボチャ」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っ気たっぷり、遊び心満載に楽しい風景を演出してくれるでしょう。