

Newsletter

Vol.480 2023.6.19

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"

フィンガーライム(アメリカ)

プチッとした食感と、ライムの爽やかさが大人気のフィンガーライム。これからの季節にはぴったりの、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、デザートやソルベにも。

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。

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、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。

ミニオクラ (高知)

ミニチュアのような可愛いオクラ。先付やオードブル、アミューズプレートにもとても個性的に、可愛らしく映ります。

新さつまいも 土佐紅 (高知)

高知から新さつまいも。鮮やかな紅色が美しい早掘り甘藷 土佐紅。高知県が誇る独自ブランドです。早掘りの中では甘さがある品種で時間をかけて火を通すと、いっそう甘味が引き立ちます。

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。

梅雨の季節をスッキリと!!

千葉県・芝山「さんぶファーム」の

「レッド・オゼイユ」

葉サイズ大きき8センチぐらいのペビーリーフサイズから、20センチほどの大きなサイズのものまで大きさのご指定が可能です。オゼイユは日本ではスイバ(酸薬)とも言って酸味が持ち味で、ハーブの様なご利用が可能なリーフです。海外では「レモンの様な…」といった形容で、爽やかな酸味を添加するリーフとして、魚貝類やサラダのトッピングによく添えられています。大きなサイズの葉になりますと、酸っぱさと爽やかなほろ苦さも加わり、スモークや熟成した食材とのコラボレーションも面白いと思います。一度に沢山食べる野菜ではありませんが、ほんの一葉を添えるだけでも、ブラックや渋めの焼き色の濃厚なプレートにも一層映えます。