

Newsletter

Vol.481 2023.6.26

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。

夏らしい彩り、面白さ

「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。

紅いトウモロコシ「大和ルーージュ」(佐賀)

日本初の赤いスイートコーン「大和ルーージュ」は奈良の大和農園が開発したトウモロコシです。薄緑の葉を剥いていくと髭の濃い赤、そして艶々とした鮮やかな赤い実が顔を出します。昨年(2022年)の6月に登録された「大和ルーージュ」、ここ数年フォトジェニックな飾りとしてもよく使われている「ジュエリーコーン」や昔から食べられていた、甘みの少なく皮の硬い中晩生種の黒もちとうもろこしの様な種類と混同してしまいそうになりますが、それらとはまた違った品種です。柔らかな甘みと歯ごたえ良く、食べごたえもあり、アントシアニン系色素の為に、茹でてしまいますと色素は少しずつ抜けてしまいますが、電子レンジなどをお使いになるとコーンの赤い色も強めに残ります。



ピュアホワイト(愛知)

白いコーンです。キラキラとした白い実が印象的です。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。



サリコルヌ/

アッケシソウ/シーアスパラ(福岡)

干潟や塩田の近くの塩分の多い湿地に自生している事もあり、塩辛い野菜として知られています。多くのミネラル分を含んでいます。魚介料理に添える塩味のするトッピングとしてなど、高級フレンチなどでもよく使われている食材です。

花オクラ(愛知)

正式にはトロロアオイと言って中国原産の野菜です。ほんのり優しいレモンイエローの花弁が、爽やかな風を運んでくれそうなオクラの花。具を包んで使用したり、付け合わせにしたりと、トロリとした食感が楽しい食材です。



飾り用 ほおずき(静岡)

日本の夏を彩るものは様々ありますが、夏のほおずき市に代表されるようにこの時期のほおずきは季節感と郷愁をさそいます。日本の神社の鳥居の様な朱色の美しい色合いが夏のお料理の背景として効果的です。



折戸(おりど)茄子(静岡)

「一富士二鷹三茄子」に出てくる茄子は、この「折戸なす」といわれています。「折戸なす」は江戸時代に徳川幕府の献上品としても有名です。水分をよく含み果肉が締まり、コクのある品質の良いものが生産されるようになりました。「しずおか食セレクション」にも認定され、県を代表する生産品の一つともなっています。

