

# Newsletter

Vol.484 2023.7.18

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"

季節の趣きを添えて

## つるむらさきの花(埼玉)

緑や紫の茎からほんのり白とピンクのほかしの入った小さい玉状の花が可愛らしく、少し先が開く程度でほとんどその形のまま花弁が全開することはありません。茎も花も全部食べられるので、てんぷらやあえ物、そしてスープの浮き実などにもぶちっとした食感です。

## かぐら南蛮(新潟)

毎年、このごつごつとしたピーマンのような姿が市場にあらわれると、夏を感じます。新潟県南魚沼を代表する伝統野菜。ピリツとした品の良い辛味が口に広がる人気の食材です。

## 蓮の花(徳島)

本来蓮の花はおめでたい花。中国では長命のしるし、エジプトでも王の花、神の花として古代からもてはやされてきました。インドやスリランカでは、結婚式でも必ず飾られるほどです。古代エジプトでも神聖な花として崇められ、王の墓の装飾モチーフにも取り上げられています。

## 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るようなオクラの花。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。

## フィレンツェ茄子(神奈川 埼玉)

イタリアで古くから伝わっている茄子の品種にフィレンツェ種があります。よくイタリア茄子にみられる皮目の硬さはあまり感じられず、揚げてもソテーをしてもサクッとした食感があり、水っぽくありません。癖のない味わいもあって、様々なアレンジして使うこともできそうな茄子です。ずんぐりとした見かけとは違い食感は軽く、さっぱりとした印象が後を引く美味しさに例えられるようです。日本の茄子とはまた違った魅力を感じます。

## 青トロなす

(群馬 埼玉 千葉)

トロナスと呼ばれるほど火を入れると滑らかでトロリとした心地よい味わい。比較的煮崩れしにくいとも言われています。

## 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。