

Newsletter

Vol.485 2023.7.24

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"

夏を楽しく心地よく

赤オクラ（沖縄）

加熱すると色が緑色になってしまいます。赤い色をそのまま楽しむには塩などで洗い産毛を落として生でお使い下さい。ゼリ一寄せやテリーヌにも鮮やか。

国産カリフラワーミナレット（長野）

らせんを描いた美しい形状が特徴のミナレット。最近ではすっかりとお馴染みの食材となりました。コリコリとした歯触りが楽しく、黄緑色の爽やかな色が食卓を飾ります。

お取り寄せ 太オクラ“ダビデの星” /スターオクラ（埼玉）

太くてずっしりとしていて、ぎざぎざの形がなんともユニモラスでもあります。生のままスライスするとその断面の淵は少しとがった形となり、まるで星のような姿となりますが、少しポイルをするとその角もほんのり丸みを帯びて、写真のように花のようにも見えます。ごつい外観に比べて癖のない味と香りです。

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。

マイクロラディッシュ（愛知）

赤く輝くルビーのようなラディッシュ。グリーンピースよりも一回り小さい珠がとてもチャーミング。サラダに添えても愛らしくかわいらしいその姿はひときわ目を引きまします。夏のお料理のワンポイントに赤い水玉の様なミニチュアの様なラディッシュはいかがでしょう。

