

# Newsletter

Vol.487 2023.8.7

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。

北海道から収穫の便り

From this week's "Concierge"

**北海道 ホワイトコーン**  
美しい白いコーンです。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、サクツとした食感が特徴です。見た目でも興味を惹かれる一品です。

**北海道 スイートコーン**  
広大な大地に育った、太陽の光を沢山浴びた北海道のスイートコーンは、夏の代名詞になるほど夏を象徴する野菜です。実もプチプチとしてフレッシュなもの。

## 北海道 男爵芋

ジャガイモ王国北海道らしい堂々とした男爵芋。きめが細かい肉質とデンプンが豊富でホクホクとした食感とほのかな甘みが絶妙です。

## 北海道 栗かぼちゃ

栗かぼちゃは甘味が強く、濃厚でおいしい品種です。あたたかいメニューから冷たいメニューやスイーツにも最適です。

## 賀茂なす（京都 滋賀）

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。

## 白茄子-メランツアーネ"ラテ"(埼玉県)

【お取り寄せ商品】

「さいたまヨーロッパ野菜研究会」より、白茄子が届きました。全体的にずっしりとしてボリュームがあります。皮はしっかりとしているので剥いてご使用になるのも良いですし、そのままスライスしてソテーやグリルにしても、白茄子独自の柔らかくクリーミーな食感もお楽しみになれるでしょう。果肉の柔らかさを生かして冷製スープにしても、夏のひと時、清涼感溢れる落ち着いたメニューとしても活躍してくれそうです。とろりとした食感でチーズと併せて、冷たい白ワインと共に一興です。蒸して、温野菜のサラダや、温かいメニューにもその独特のテクスチャが他の食材と交わります。

## 新銀杏-殻付き(愛知)

新銀杏がスタートいたします。ヒスイ色の美しい実の色はまさに「新」の季節ならではの。銀杏といえば秋というイメージですが、この瑞々しい鮮やかなグリーンは、清涼感もあり水滴をイメージさせるように輝くような美しさが印象的です。

## 山科なす（京都 滋賀）

山科なすは、京野菜としても知られています。柔らかく美味しいナスとして、昔から煮物、炊きもの、焼きものにも使われています。