

Vol.528 2024.6.24

From this week's "Concierge"

# Newsletter

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。

蒸し暑さを  
吹き飛ばそう！

## へべす(宮崎)

平兵衛という人が見つけたのがこのへべすという名前の由来だそうです。宮崎特産の果実です。へべすは種もほとんどないのでカットしたフォルムがとてきれいです。皮が薄く絞しやすいことと、それに酢をたっぷり含んでいます。香りはユズなどと比べて少し甘めの香気を感じます。その味わいも幾分甘めで味の深さがありますし、ごく優しい口当たりです。



## 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。朱色の美しい色合いが神社の鳥居の色のように、夜の縁日の提灯の様にも見え、季節感たっぷりです。

## 久保田農園のミニズッキーニ (福岡) お取り寄せ商品

From Kubota Farm in Fukuoka - Baby Zucchini  
以前もご紹介したことのある小さなミニチュアサイズのズッキーニです。今回は福岡産です。太さはグリーンの方が若干太めですが双方長さは8~10cmほど。並べると黄色と緑色がビビッドな色合いで、目に鮮やかです。この小ささはカットしなくてもお皿の上にもちょうどよく収まるサイズ。丸ごと素揚げにしたり縦半分に切りさっとグリルしてチーズを載せたりとガーニッシュにも最適。大きなズッキーニでは叶わない丸ごと天麩羅やピカタもこのサイズであれば可能です♪



## パドロンピーマン(岩手)

日本一の栽培面積を誇るビールホップの名産地 岩手県遠野市。そんなホップ畑に囲まれた遠野で、ビールに合う新しい野菜「パドロン」が育てられています。「パドロンピーマン」の産地スペインでは、おつまみには欠かせないピーマンとして有名です。スペインバルでは主に素揚げやフリットにしているのが定番で、火を入れると皮も薄く中の種も気にならずサクッと軽い食味、苦味も少なく、柔らかな甘みと口の中に立ち昇る豊かな香りがビールやワインを自然と進ませると好評な様です。

## 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。

## 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なっています。

## 水茄子(大阪)

水なすは柔らかく、皮が薄く、サッパリ感があり、くせのない味が特徴です。また、「水なす」の名の由縁の通り水分が多くみずみずしさがあります。アクが少ないので、生のままサラダでも、もちろん火を加えても美味しい茄子です。

