

Newsletter

Vol.530 2024.7.8

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。

鬱陶しい季節を
のりきる!

お取り寄せ商品 ブロccoliニ・
スティックセニョール（北海道）
軸が長く、スタイリッシュなブロッコリー。メ
インの付け合わせに鮮やかな緑がよく映
えます。

お取り寄せ商品
パースニップ
（鹿児島）

めずらしい国産パースニ
ップ。熱が入るとより一
層品の良い香りが引き
出され、冬野菜の定番と
してヨーロッパの食卓に
はお馴染みでもあります。
人参より甘く、セリ科
独特の風味が食欲を増
し、キャセロールや、ス
ープなどの具材として。

高知の青とうがらし Green chili pepper from Kochi
高知県は日照時間も長く温暖、山間地、平地など起伏にと
んだ地形を利用して、年間通じてトウガラシの栽培が行わ
れています。「しし唐」の生産量では日本一ともいわれている
産地です。これからは何といっても辛味のある「青とうが
らし」が食材としても欠かせない季節。暑さや湿度で弱りが
ちな食欲を助けるのはもちろんの事、生の青とうがらしはな
によりもそのフレッシュな辛味も風味も香りも味わって
いただけます。ビタミンC、強い抗酸化作用のビタミンE、βカロ
テンも豊富で油で調理をした方が栄養素が体に吸収される
率がより高くなります。見た目も艶々で美しい「青とうがら
し」で、鬱陶しい季節を力強く乗り切り切りたいものですね。

小メロン（静岡）

摘果の際に収穫される未成熟の小さな
マスクメロンが「小メロン」です。高級なピ
クルスの素材として、スープの素材とし
て、前菜の素材としていかがでしょう。

「トロンボーンズッキーニ」「トロン
ペッタ」（栃木）**お取り寄せ商品**

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。

From this week's "Concierge"



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。

夕顔（新潟）

実はさっと煮て、お刺身のような食べ方もおすすめ。冷や
すとまるでナタデココが少々柔らかくなったような食感に
なります。癖も全くないので、コンポートや、パフェ、ゼリ
ー、フルーツソースやヨーグルトなどに絡めて、夕顔の冷
たいデザートなどいかがでしょう。