

# 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。

清凉感!

## 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。

## サファイア小茄子(山形)

小さくてキラキラした宝石のような小さな茄子。手のひらに収まってしまう可愛い大きさです。皮の柔らかさと実のしまり具合のバランスが絶妙で、ほのかな甘みもあります。

## 国産フィンガーライム (鹿児島)

プチッとした食感と、ライムの爽やかさが大人気のフィンガーライム。これからの季節にはぴったりの、キラキラとしたビーズが爽やかでプレミアム感一杯にお料理に花を添えます。カクテルに入れたり、魚介料理に添え香りを生かしたり、デザートやソルベに。

## 丸オクラ (沖縄)

丸オクラは角のないオクラ。関東圏では角オクラが一般的ではありますが、丸オクラは角オクラと比べて、癖もなく沖縄では特に柔らかくて食べやすいおいしいオクラとして知られています。さっぱりとした味わいと、パリッとした歯ごたえ。

## とろ〜り旨なす (高知 長野)

White eggplant "Torori-umanasu"

持ってみるとずっしりとしていて水分、ボリューム感を感じます。この「とろ〜り旨なす」はトキタ種苗の白茄子で、従来の白茄子より皮が柔らかいのが特徴。果肉は白茄子がもつ加熱した時の柔らかさはもちろんの事、ねっとりとした食感で緻密な肉質も感じます。とかく従来の白茄子は皮が固いといわれておりましたが、皮を剥いた形で調理をしたり、ピュレにして供することが多いのですが、こちらは皮付きでスライスしてグリルをしても、フライにしたりするにも皮を剥く手間も必要なく、私たちが慣れ親しんでいる普通の紫茄子の様に、口当たりも良く戴けます。

## 絹かわなす(愛媛)

水の清いところで作られている絹かわなす。ミネラルをたっぷり含み、じっくりと緻密に育った茄子は、大変味わい深く、新鮮なうちに生でかじるとリンゴの様なフレッシュで爽やかな風味です。愛媛県西条市特産です。

## 黒丸大根 (茨城)

中は真っ白の黒大根。皮と身の間うまみがあるので、皮はむかずに良く洗い調理します。日本では従来の大根の形が主流ですが、海外ではこの丸形の黒大根の方がイメージされる様です。そのままでは辛みが強く水分も少なめですが、いったん火を通すと甘さが引き立ちガラリと趣を変えます。ポイルでもグリルでもフライでも。丸ごと中をくりぬいて、黒い器にしてファルシも面白いかもしれません。