

Newsletter

Vol.534 2024.8.5

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。

刺激的なトウガラシの
世界

ハラペーニョ（沖縄）

パンチの効いた辛さで、緑のタバスコの原料としても有名なハラペーニョ。日本国内での栽培も増えてまいりました。



千葉県産 赤とうがらし

Red hot chili pepper

炎のようなエネルギーを思い起こさせる「赤とうがらし」の姿は、小さくても艶々として、何に加えても存在感も抜群、今や世界中の料理になくはないスパイスの風格があります。今や世界中には千以上の種類があるといわれている「とうがらし」。四季のある日本では、在来種から外来のものまで、スタイルも味わいも実に様々なとうがらしが旬の時期を迎えます。こちらの千葉県産のとうがらしは辛い種類、約1か月ほどではありますが、真っ赤な艶やかな魅力で、食卓を刺激的に賑わせてくれるでしょう。



島とうがらし（沖縄）

小さくて可愛いサイズの島トウガラシ。でもその辛さは秀逸！泡盛で漬けて、沖縄のタバスコともいわれている、「コーレーグース」の出来上がり。沖縄料理やエスニック料理にもぴったりの調味料です。

オランダ産 赤とうがらし

大きさもあって肉厚のしっかりとしたボディです。ピリッとした辛みと、水分を湛えた甘みがミックスされ、なんともフレッシュな口当たりが特徴です。甘みの印象はパプリカにも似ています。



青とうがらし（千葉）

千葉の「青とうがらし」は辛い刺激的な部類の青唐辛子です。唐辛子の最盛期を迎えています。

韓国産 赤とうがらし/青とうがらし

大きく、肉厚です。辛みはそれほど強くなく、旨み成分が多く含まれているといわれています。炒めものや揚げ物など、見た目の割に辛みがマイルドで、風味が良いのが特徴です。



高知の青とうがらし

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。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。