

Newsletter

Vol.535 2024.8.19

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。

From this week's "Concierge"

秋と夏の交差点



「ジミーナルデロ=スイートイタリアンペッパー」

(福岡) "Jimmy Nardello" sweet Italian pepper
深紅の姿がひときわ印象的な「ジミーナルデロスイートイタリアンペッパー」甘とうがらしです。先がくるとカールした形状になる個性的な形。1887年にナルデロ家がアメリカに渡る際、イタリアからアメリカに持ち込み広まったイタリアの伝統品種といわれています。生で食すと甘くフルーティー。フライパンで炒めるとクリーミーでソフトになり、調理に最適なスイートイタリアンペッパーのひとつとされています。当時からその香りや、甘み、そして調理をした時の味わい等が多くの調理人の間で話題となったといわれています。グリル料理の付け合わせや、縦に切ってボートの様にあしらったり、タパスのようにそのまま焼いてソースを添えて供すなど、印象的な赤い色で目を引く素材です。

ジャンボピーナッツ 「おおまさり」(静岡)

ジャンボピーナッツ「おおまさり」は日本国内で栽培されている落花生の中も極大粒であり、その名の由来は「大きさや味が勝る」という意味で「おおまさり」なのだそう。茹でると柔らかくホックリとした食感と、甘みが押し寄せてくるのを感じます。



ミズのむかご/ミズの実(岩手)

秋に楽しみな味覚の一つに「ミズのむかご」があります。青々とした茎に、茶褐色の小さなむかごが現れます。火を通すとそのむかごは、不思議なことに緑色に変化をし、さながら若草色の紐に、丸い翡翠のビーズが通されたような風合いになります。さっと湯がいて醤油で、もしくは出汁醤油などで一夜漬けなどにして、ご飯やお酒とともに楽しむのが一般的ですが薄い塩水で湯がいて、サラダや肉料理の付け合せにしても面白いかもしれません。



つるむらさきの花(徳島)

緑や紫の茎からほんのり白とピンクのぼかしの入った小さい玉状の花が可愛らしく、少し先が開く程度でほとんどその形のまま花卉が全開することはありません。茎も花も全部食べられるので、てんぷらやあえ物、そしてスープの浮き実などにもぷちとした食感です。



中国・雲南省 松茸

一足早く味わうプレミアムな食材。中国産松茸も中国内の保管や輸送と日本での検疫と通関作業も確立され素晴らしい品質の松茸が日本へ届くようになりました。



新潟茶豆(新潟)

枝豆の王国、新潟から夏本番の趣きを告げる茶豆「新潟茶豆」が到着しております。茶豆は莢の毛色が茶色で、豆の薄皮もうす茶色なのが特徴です。茹でていると茶豆独特のふくよかで風味豊かな独特の香りが立ち、「旨味」を感じる枝豆として、年々その評価とファンを増やしてまいりました。

シャイニングコーン(北海道)

ホワイトコーンです。有名な「ピュアホワイト」の後継種ともいわれている「シャイニングコーン」。糖度が高く、畑のスイーツともいわれ、新鮮なうちは生でも、そして蒸しても、焼いても、茹でてでもその味わいはお墨付き。

