

Newsletter

Vol.578 2025.7.14

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"

色も形も楽しい野菜達

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。

紫カリフラワー (長野)

カリフラワーもカラフルな色がそろってきています。その中でもパープルは鮮やかで、シックな雰囲気を出します。

カナダ産「スイートポイント」/パレルモ

赤・黄・オレンジ Sweet pointed pepper-Palermo

お取り寄せ商品

カナダでは“Sweet pointed pepper”と紹介されておりますが、以前ご紹介させていただいたイタリアン・パプリカの「パレルモ」と同種です。パレルモ特有の皮の柔らかさや、甘み、瑞々しさもあります。以前はカラー混載で輸入されます為に、色などはお選びも難しい部分がありましたが、単色販売が可能となりました。色は3色(レッド・イエロー・オレンジ)。一般的なパプリカの様に皮も厚くなく、硬くなく、生で食べても甘みがあり、チーズやスモークした肉や魚を細かくしてカットして載せたり、ローストすると甘みが引き立つために、パウンドケーキやデザート類にもご利用いただけることと思います。使い勝手の良い“Sweet pointed pepper”「カナダ産スイートポイント」、ぜひご利用をお待ちしております。

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すが、丸オクラは角オクラと比べて、癖もなく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、そのまま戴いても噛むごとに粘りの強さやほんのりとした甘みも感じられ食べ応えもあります。

予告！7/22～スタート予定

ペルー産ホワイトアスパラ

ペルー産のアスパラガスは、フレッシュでみずみずしい。肥沃な大地と温暖な気候で育てられたアスパラはしっかりとしたテクスチャを保持しています。

お取り寄せ

太オクラ “ダビデの星”

/スターオクラ (埼玉)

太くてずっしりとしていて、ぎざぎざの形がなんともユーモラスでもあります。生のままスライスするとその断面の淵は少しとがった形となり、まるで星のような姿となりますが、少しボイルをするとその角もほんのり丸みを帯びて、写真のように花のようにも見えます。ごつい外觀ですが癖のない味と香りです。

赤オクラ (沖縄)

加熱すると色が緑色になってしまいます。赤い色をそのまま楽しむには塩などで洗い産毛を落として生でお使い下さい。ゼリー寄せやテリーヌにも鮮やか。

モロヘイヤ (群馬 静岡)

すっかり日本の夏の食材としておなじみとなったモロヘイヤ、豊富な栄養に恵まれた夏の健康野菜です。エジプトではスープにしてよく飲まれており、弱った胃や粘膜を助け、かのクレオパトラも美容の為、好んでとっていた食材といわれています。