

Newsletter

Vol.580 2025.7.28

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。

盛夏の賑わい
秋の香り

From this week's "Concierge"

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弁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ぶちっとした食感です。

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。

新・殻銀杏 (愛知)

新銀杏の翡翠色が瑞々しく映える季節。一足早く秋を先取りの感もある素材で、和食でも様々なにお使いいただいております。

カナダ産「スイートポイント」/ パレルモ -赤・黄・オレンジ

イタリアンパプリカパレルモ特有の皮の柔らかさや、甘み、瑞々しさがあります。一般的なパプリカの様に皮も厚すぎず、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。ビビッドな色合い元気なビタミンカラーが夏の元気を運びます！

バターナッツスクワッシュ (千葉・メキシコ)

瓢箪型の南瓜。スープなどにするとその滑らかさが秀逸のスクワッシュ。実の色もオレンジ色で、色味を生かしても面白い素材です。ブラウンシュガーとの相性も良いのでグリルにして付け合わせや、色も濃いので甘く煮てスイーツのトッピングにも面白い。

エディブルフラワー「エンジェルラベンダー」 -アンゲロニア (愛知県産) 希少品目

Edible flower "Angel lavender"- Angelonia
小さく可愛い夏の花。初夏から秋にかけて、夏の暑さに負けず元気に咲くのでこの季節のガーデニングにも頻繁に見られます。海外では主に「アンゲロニア」と呼ばれています。日本でのネーミングに「ラベンダー」とありますが、この植物はラベンダー(シソ科)ではありません。名の由来を考えると、その花の付方が円錐状でラベンダーに似ているか、紫系がメインだからとか、色々想像を巡らしますが詳しい名前の発祥は定かではありません。花の形は小型の蘭の様で、丸い花弁がつながった様なスタイルはとても可愛らしく、花自体も小さいので花色をミックスしてデザート等にのせたりしてお使いになることも可能です。※新しい商品で出荷数はまだまだ多くありません。色ミックスでのパッケージとなります。

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。