

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。



梅雨のはしり

コリンキー(神奈川)

ポリポリとしたキレのいい歯ごたえと、すっきりとした後味、食感が持ち味の生食用南瓜のコリンキー。きれいなイエローカラーが、プレートの上に爽やかさを演出します。サラダに最適です。

食用ほおずき

(愛知 北海道 新潟)

サマーチェリーとか、ゴールデンベリーなどと呼ばれ、フルーツとしても人気のあるものです。ハワイではポハベリーともいわれ、コンフィチュールなどでもおなじみです。付け合わせ、サラダ、バーニャカウダ、デザートなどなど様々に使われる食材です。甘みと香りが交互に押し寄せる個性的な食材でもあります。



坊ちゃんかぼちゃ(熊本)

可愛らしいサイズの坊ちゃんかぼちゃ。たんぱく質、ベータカロテン、糖質が、一般的なかぼちゃに比べて約3~4倍も含まれています。食味は普通のカボチャに比べてホクホクで甘い。

鈴かぼちゃ(沖縄 他)

“Suzu-Kabocha” Salad squash
日本では春~初夏になると、「鈴かぼちゃ」と呼ばれる小さなサラダ用かぼちゃが市場に出回ります。一見品種名のように思えますが、実はそうではありません。一般的に出回っている栗かぼちゃなどの未成熟果を収穫したものを「鈴かぼちゃ」と呼んで、生食用かぼちゃとして販売しています。手のひらに乗るぐらいの大きさです。「鈴かぼちゃ」は水分が多く皮が柔らかいため、切りやすいですが、加熱調理には向きません。グリーンとイエローのコントラストも楽しめます。季節のサラダに「鈴かぼちゃ」のスライスを添えて、色合いも楽しく鮮やか、ピクルスやラベンなど和え物などにしても楽しめます。薄切りにして様々なソースと和えたり、漬物やサラダに使ったりすると、見た目にも鮮やかな一皿になり、これからの暑い季節にぴったりです。



黒大根(栃木)

外は黒、中は真っ白というコントラストが面白い黒大根。皮と身の間にうまみがあるので、皮はむかずに良く洗い調理します。酢漬(ピクルス)やバターソテーなど洋風の調理に向いています。また、生をすりおろして薬味に用いれば、爽やかな辛味が口の中に広がり、さっぱりと味わえます。

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はありますが、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こ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。



国産アーティチョーク(福岡)

要前注文

日本でもこの季節に少しずつアーティチョーク出荷の便りを聴くようになりました。年々、栽培にチャレンジする農家も増えているようで、嬉しいことだと思っております。独特の外観に独特の風味と食感。欧米では常に人気のある野菜として不動の地位を誇っています。茹でて主に内側の花弁の根元の柔らかい部分や、ハート(花の芯)となるホクホクした部分をマヨネーズやソースと共に戴きます。