

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。

夏の香りを携えて

白ゴーヤ（茨城）

白ゴーヤはゴーヤ特有の苦味が緑の物に比べると薄く爽やかです。白いと新種のようにも思われますが、実はゴーヤは昔から濃い緑、薄緑、白とあって台湾で使われているものは白が多いそうです。白の方がビタミン C の含有量が多いとも言われているのも興味深い話で、暑い時期に特に必要な栄養素といえるカリウムやビタミンを豊富に含んでいます。

姫きゅうり（栃木）

一般的なキュウリに比べると2分の一、3分の一ぐらいのスケール感です。特徴は皮が薄く生食での食感がパリッと軽やか、風味や甘みもほんのり感じられ胡瓜の持ち味がしっかりと味わえます。「姫きゅうり」はとちぎ農産物マーケティング協会が認定する「とちぎ地域ブランド」に認証されており、栃木市の「とちぎ小江戸ブランド」としても認定を受けています。

金糸瓜（岡山）

日本では、またの名を「そうめんかぼちゃ」茹でると果肉の繊維がまるでそうめんの様な細長い麺の様にほぐれます。レモンイエローの色合い、見た目のインパクト、シャリシャリした食感は初夏や夏にも爽やかさを添えます。和食の酢の物や和え物、サラダはもとより、洋食にも。もともと海外では人気の食材、「スパゲッティスクワッシュ」とも呼ばれます。ジャンルを問わず大活躍。清涼感があり、菜食、ビーガン用の麺の代用として使用されることも。

北海道の真っ赤なルバーブ（有機 JAS 認定）Rhubarb (Hokkaido)- Organic JAS certification

日本では毎年初夏からがルバーブの時期となり、夏のさわやかな食材としてのご利用も多くなってまいります。ジャムやゼリーなどコンフェクショナリーでのご使用もおなじみではありますが、酸味を利用して塩味をプラス、メイン料理の美しくさわやかなソースとしてもいかがでしょうか。日本での生産量も増えておりますが、一般家庭への浸透力はまだまだというところ。しかし、だからこそプロの手により美しく仕立て上げられた輝くばかりのコンポートはなんとも美しく、目を引くものがあります。北海道は比較的長い期間の栽培出荷が可能ですので、ぜひ今年も国産ルバーブのご利用をお待ちしております。

新蓮根（茨城）

シャキシャキ、瑞々しい食感が魅力の新蓮根。初夏から2か月ほどの季節限定フレッシュな味わいをお楽しみください。

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。酢漬け(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。

天狗印枝豆

「味緑(みりょく)」(群馬)

すっかりブランドとして馴染みとなった天狗の枝豆。「味緑」は枝豆と茶豆を交雑育種法で誕生させた甘味と旨味が特出している高食感・良食味の品種。安定の旨味とボリューム感のある味わい、食感をお楽しみ下さい。