

Vol.627 2026.7.27

From this week's "Concierge"

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。

盛夏の候

かぐら南蛮（新潟）

毎年、このごつごつとしたピーマンのような姿が市場にあらわれると、夏を感じます。新潟県南魚沼を代表する伝統野菜。ピリッとした品の良い辛味が口に広がる人気の食材です。

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。ごつい外観ですが癖のない味と香りです。

アロエベラ（沖縄 愛知）

中のゼリー状の部分を使います。水でぬめりを取ってそのまま刺身として食したり混ぜ込んだり、シロップで甘く煮て、飲み物に浮かべたりスイーツに入れてもその食感が楽しい。豊富な栄養価も含む食材です。

グリーンパパイヤ（沖縄）

豊富な栄養素が含まれている青パパイヤ。東南アジアや沖縄など、暑い地域ではレシピも豊富にあるようです。千切りにしアクを抜いて歯ごたえも楽しいサラダ、火を通して炒め物やスープなどに。18種のアミノ酸や食物繊維やβ-カロテンなどなどの優秀な栄養素があるということがわかっています。

仁助屋ちゃ豆（山形）

Edamame "Nisukeya-chamame"
山形県の有名なブランド豆「だだちゃ豆」の流れを汲んだ「仁助屋ちゃ豆」が話題となっています。山形県酒田市の農家「仁助屋」では、在来種の「だだちゃ豆」から採種し、20年以上自家選別を繰り返し、20品種ほどを作付しています。平地から鳥海南麓の畑までのリレー栽培で、7月下旬から9月ぐらいまでその適期の品種を選び、安定して「仁助屋ちゃ豆」を出荷しています。「適期作業」を大切にし適期の播種、土寄せ、追肥等の作業を、生育、自然の環境に即して行っています。そんな「仁助屋ちゃ豆」は、食べると「他の枝豆とは違う」と即座に感じるほど濃厚な旨味を発します。

殻付き銀杏（愛知）

新銀杏が瑞々しく映える。一足早くの秋を感じさせたり、夏の清涼感の演出にも。お料理の中でも美しいヒスイ色が目を引きます。

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。