

旬の野菜 8月号

8月中旬からの商品もありますのでご注意願います。
気軽にお問い合わせください。

※参考価格ですのでご注意ください。

	品名	単位	参考価格
	スティックテイスト	本	原産国はイタリアのかわいいミニ茄子です。7～9cm位の大きさと、鮮やかな紫色に白のゼブラ模様が入り、果肉はしっかりしています。火を入れると果肉はととても柔らかくなりますので、そのまま素揚げや、炒め物、また、漬け物にもご利用できます。
	京しずく	本	京都府立農芸高校が栽培した、地域特産品目です。イタリア品種の赤縞（しま）ナスで、長さ約10センチ、重さ約250g前後と日本のナスより大きいですが、食感は柔らかくて甘みが強く、素揚げやオリーブオイルでいためて食べると「絶品」です。
	四角豆	PC	不思議な形で、断面の形状がおもしろく、おもちゃの人型のブロックの様です。あっさりとしてほんの少しの苦味がマヨネーズとよく合います。
	田中唐辛子	C/S	起源は明らかではありませんが、明治初年に左京区田中地区の農家が滋賀県から種子を持ち帰って栽培を始めたと伝えられています。果は太くて短く、小型で、果の先端がつまって、ししの頭の形状になっているので「ししとうがらし」とも言われます。種が少なく、色は濃緑色で辛味はありません。
	シーアスパラ	PC	海辺の冠水位から満潮水位の間に自生しています。海水で育つため、そのものに塩味があり、生のままでも食べることができます。また、マグネシウムをはじめ鉄分などのミネラルを豊富に含んでいる他、脳に良いアミノ酸を沢山含んでいるとも言われています。
	花ニラ	束	花ニラは一般的に中国料理の炒め物に用いられる事が多いです。独特の歯ざわりがあり、風味は葉ニラほど強くはなくほんのりと甘みがあって美味しいです。

	つるむらさき	P C	<p>葉、茎共に食用とし、味はほうれん草と似ていますが、独特のぬめりと粘りがあります。アジア料理、日本料理等で、炒め物、おひたし、味噌汁の具材等に利用されます。</p>
	モロヘイヤ	P C	<p>そのままゆでてシンプルに食べたり、味噌汁などのスープの具にしたりと独特のぬめりや味わいが和食にもぴったりの野菜です。</p>
	グラパラリーフ	P C	<p>生のまま食べます。サクサクとした食感とみずみずしさが特徴で、ほんのり酸味がありリンゴのような・・・と例える方もいます。でもリンゴのような甘さはありません。サラダに加えたり、和え物にします。葉の形のまま、スプーンのように使ってディップやパテと共に食べると美味しいです。</p>

株式会社 八百重

〒554-0031 大阪市此花区桜島3丁目2-6

TEL06-6469-1888 FAX06-6469-1887

