



# 有限会社かにわの

## 6月の売り出し品！

夏野菜は彩り豊かな野菜がたくさん。市場からも入荷のお知らせがたくさん届いています。前半に引き続き今回も夏にぴったりの商品をご紹介します♪

※提示価格は6/29(土)までの適用となります。以降は市場の仕入れ金額に応じて変動します。

### ① シシリアンルージュ

価格：¥250/P

時期：7~8月

産地：群馬県など

特徴：イタリア発のミニトマト(中玉トマト)で、“調理用トマトの傑作”といわれている。糖度が7~8度ほどの酸味とのバランスが良い。また通常のトマトに比べて栄養素も何倍も多く含まれている。

レシピ：調理しても中の水分が逃げず、オリーブオイルやサラダオイルを果肉の中に取り込む特徴がある。そのため煮込みや味付けに手間がかからず調理用として使用されることが多く、パスタやピザ、リムット、ソースなどレシピは幅広い。



日頃の感謝を込めて、お客様にメリットを感じてもらえるような情報を提供して参ります。

### ② 水ナス

価格：¥200/個

時期：5~8月

産地：大阪府

特徴：皮が薄く身が柔らかい、そしてアクが少ないので生で食べることが出来るのが最大の特徴！水分を多く含んでいてほのかな甘みがあります。生食が可能なためめか漬けに最適で水ナスの浅漬は極上の口当たりと喉越しを味わえる夏の人気食材のひとつです。

レシピ：定番の水ナスの浅漬、生で食べれる特徴を生かしたカルパッチョやサラダもオススメ♪



シシリアンルージュ



水ナス



谷中しょうが

### ③ 谷中しょうが(葉しょうが)

価格：¥180/束

時期：6~9月

産地：静岡県など

特徴：言わずと知れた谷中しょうがは根茎は柔らかく辛味も一般的な生姜ほど強くないが、風味が良く生のまま食べることが可能。ピリッとした爽やかな辛さが持ち味。ビタミンやミネラルが豊富に含まれているため風邪予防や消化促進に役立つ。触感も柔らかく他の食材と混ぜてもなじみやすい。

レシピ：肉や魚の蒸し料理や和え物やサラダに細かく刻んで散りほめたり、マリネなどにも活用できる。もちろん定番の酢漬や生での提供も○谷中しょうがは風味だけでなく見た目にも彩りを加えてくれる季節の食材！



谷中しょうがの肉巻



水ナスと生ハムマリネ



シシリアンルージュの  
ピザ風チーズ焼き