

野菜の使い方のご提案

泉州水茄子

供給期間・・・4月中旬～9月
旬の時期・・・5、6月
中心規格・・・約180g

大凡価格

円～

株式会社 まつの



特徴

あくがほとんどなく、水分も千両茄子よりも多く含み、生食できるのが特徴です。皮の色を活かしてプレートを華やかにすることも可能です！

下処理

切り口は時間が経つと褐変するため、塩水に軽くつけておくのがおすすめです。



水茄子を手で割いて

地元大阪では水茄子を手で割いてかつおぶし、しょうゆ、しょうがなどで召し上がります。



水茄子のカルパッチョ

水茄子には味噌がよく合います。味噌ベースのドレッシングなどでアレンジはいかがでしょうか。



水茄子の香るソース

水茄子をあら微塵切りにして、ハーブ類やオイルとあわせたりして香るソースとしてもお使いいただけます。オリーブオイル、トマト、塩で和えてバゲットにのせて。梅、サラダ油、青じそ、白だしで和えてお茶漬けの具に。