

Newsletter

Vol.265 2018.12.10



美味しい冬がやってきた!

Mochimau Shokuhin

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



新商品!!!

ピーナッツ・スプラウト (千葉)

生ピーナッツを発芽させたスプラウトはしっかりとした軸の先にまるで双葉のようにピーナッツがついています。最初に見てびっくりするのはそのボリュームでしょう。一つ一つが大きさもあって、圧倒的存在感を放っています。味は落花生特有の甘みも携えており、素揚げやフライにするとその香ばしさが一層引き立ち、ポイルにするとシャキシャキとしたリズミカルな食感が面白くもあります。



根芋(千葉)

里芋の親芋から出てくる太芋がらを白く軟白栽培した「根芋」。全国でも千葉の柏市でしか栽培されていないといわれています。灰汁を抜いて、和食に限らず様々なジャンルで強めに味付けしてメインの付け合わせに、あるいはオリジナルのソースやドレッシングでさっぱりと戴く、スープの具に、または季節感を感じる素材と和えるなどで。



イエローターニップ 黄蕪 (埼玉・オランダ)

肉質は白っぽく緻密。白蕪のように煮溶けすることも無く、しっかりと煮込む事が出来ます。独特の上品な風味があり、この季節ならではの野菜です。

あやめ雪かぶ(茨城)

ピンクと白の美しい色のバランスが特徴的な蕪です。柔らかくて甘みが強いので生がお勧めです。緻密な肉質でより食感の良さも感じるでしょう。きれいなツートーンの皮ごとどうぞ!



ちよろぎ コルヌ クローヌ(岡山 静岡 他)

日本では赤く酢漬けにして、お正月の黒豆に添えるぐらいの認知度ですが、ヨーロッパではポイルしたり炒めたりと、目に見えるその面白い形を利用して様々なお料理に使われています。スープの浮き身や飾りにも。

