

Newsletter

Vol.275

2019.3.4

花は春を開かせるパワーいっぱい!

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

花ズッキーニ (千葉) 要予約品

繊細な花を大切に扱って丁寧にお届けいたします。見た目も美しく、アイデア次第でお料理の幅が広がります。優しいレモンイエローのチューリップのようなイメージがあります。蕾の中に詰め物をしたりして使われることの多い食材です。



春蘭(徳島上勝)

味に癖がないので、和食の世界では揚げ物やあえ物、そして汁物など様々なお料理に使われ、季節感のある山菜としておなじみでもあります。蘭特有のエキゾチックなその姿形を愛で、春の芽吹き of 勢いを感じることもお奨めです。



紅菜苔 紅菜花 (静岡)

中国野菜としてはお馴染み、この綺麗な赤紫色は残念ながら茹でると赤味が抜けて濃い緑色に変わってしまいますが、茹で上げた紅菜苔(こうさいたい)の食感は山菜の「蕨」にも似たぬめり感があり、心地よい食感を味わうことが出来ます。数輪の花がつく頃に収穫期を迎え新たな魅力でフレンチ、イタリアン、和食などの舞台で活躍できそうです



啓翁桜 (徳島上勝)

早咲きの桜として有名な「啓翁桜(けいおうざくら)」は柔らかい薄ピンクの繊細な花びらが特徴です。まさに早春の春を告げるような、小さな春の妖精です。日本は桜の国。カクテルに添えて、お料理の飾りとして。あるいは箸置き、やナフキンの上にそっと添えるなど春の先取りの演出として外国からのお客様はもちろん誰にでも喜ばれるあしらいです。



のらぼう菜 (埼玉)

「のらぼう菜」はビタミン A や E、鉄分が多く栄養価が高く、糖分が多く味の良いことで知られています。江戸時代からの伝統野菜です。