

Newsletter

Vol.276 2019.3.11

緑が生き生きと輝く季節！

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

カラフルスイスチャード (千葉 群馬 茨城)

茎から葉脈までカラフルなスイスチャード。欧米やヨーロッパではおなじみの野菜です。湯がいても美しく、煮溶けづらく癖もない、見た目にも楽しい面白い食材です。

お取寄せ商品

シルバーバレット・フダンソウ(熊本)

株採りではなく、一本一本を外したものを綺麗に束にしております。癖がなく、煮崩れもしにくいバレットは、洋食では様々に使われます。和洋中と炒め物でも、さっと下茹でしてからバターを絡めたり、ニンニクを利かせてメインの付け合せ、彩りとしてなど、様々にご利用いただけます。

プンタレッラ (宮城)

いよいよ終盤戦です!!!

イタリアのローマでは、冬から春の風物詩として大人から子供まで一般的に親しまれてきました。葉で覆われた内側に、アスパラガスに似た若芽があります。その若芽を薄くスライスし、細くそいで氷水でよく晒してサラダにすると、爽やかなほろ苦さとシャキシャキとした食感が口の中で広がります。また、プンタレッラをバターでソテーしても格別です。

カーボロネロ(茨城、埼玉、千葉)

非結球キャベツ、イタリアンには欠かせない高級食材です。ビタミン、ミネラルを豊富に含みオリーブオイルとの相性も抜群。炒め物やスープなどに、濃い緑色が印象的で、細かい凹凸も個性的です。