

# Newsletter

Vol.284 2019.5.13



初夏の香りが漂ってまいります

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



## オイスターリーフの花 (広島)

普段はリーフのみでお馴染みのオイスターリーフですが実はその花も実に可憐で、ベルフラワーのような可愛い佇まいとそよ風を連想させるような淡いブルーのコントラストが非常に美しい素材です。花卉の部分だけですとあまりオイスターの風味はしませんが、茎や葉、ガクが入りますとオイスターの風味もより一層濃淡が調整できるようです。



## 北海道産

### ホワイトアスパラ

北海道産はまとまった量を市場に供給する産地として6月いっぱいまでの国内最後のシーズンを飾ります。北海道産のホワイトアスパラは水分がギュッと詰まった芳醇な味わいと、すらりと伸びた美しい直線的なフォルムが特徴です。

## 白きくらげ (愛知)

その姿は、まるで胡蝶蘭の花弁のように美しい木耳(きくらげ)です。細かいフリル状の、白きくらげと違うのは、十分な身の厚さとボリューム感に溢れている点です。さっと湯通しをして、その歯ごたえもコリコリと心地よく、独特の舌触りが楽しめ、面白い食感を十分に感じることができます。白く清涼感溢れる食材として、刺身のようにシンプルに戴いたりスープの浮き身や椀だね、ドレッシングやソースに絡めたり、味にはほとんど癖がない為、お料理だけではなくデザートなどのご利用も面白いでしょう。

## 姫竹・笹竹 フレッシュ 500g(北海道)

可愛い笹の姿は、やはり春の味わいや、新芽、新緑にイメージが通じていきます。姫竹は笹の仲間の若芽で、天麩羅や炒め物、炊き込みご飯など香りと食感、甘みを楽しみ、季節も感じる食材です。



## 東枝豆(埼玉)

この時期ならではの早出の枝付き枝豆は、瑞々しく、薫り高く芳醇な甘みを感じます。青々として滑らかな口当たりはまさに今だからその至福といえるでしょう。

