



こちち良い風を感じて...

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



中国・雲南省 松茸(早松)

入荷スタートいたしました!

一足早く味わうプレミアムな食材。中国産松茸も中国内の保管や輸送と日本での検疫と通関作業も確立され素晴らしい品質の松茸が日本へ届くようになりました。7月の初旬は雲南省から入荷の始まりを迎えております。

かぐら南蛮 (新潟)

毎年、このごつごつとしたピーマンのような姿が市場にあらわれると、夏を感じます。新潟県南魚沼を代表する伝統野菜。ピリッとした品の良い辛味が口に広がる人気の食材です。



ブロンズフェネル・リーフ (福岡 長野)

葉が美しいブロンズ色をしています。シックな色調の葉色を生かしてお料理のアクセントにもいかがでしょうか。他のフェネルとはほんの少し違った味わいがあり、サラダや飾り付け、ハーブティーなどにも使われます。



西洋ノギリソウ/(ヤロウ・ミルフォイル・アキレア)(福岡 長野)

西洋ノギリソウの葉は、ほのかな品の良い芳香を持っています。葉を下からこぞげていくと細かい葉は軸から簡単にはずれてゆき、雪のように美しいイメージがあります。メインのソースと併せたり、お料理やサラダ、スープのトッピングにも程よい香りとともに出すことの無い印象です。ヨーロッパでは昔からおなじみのハーブの一つです。



ユウガオ (新潟)

かんぴょうが取れるとしてお馴染みのユウガオ。巨大な野菜として有名でしたが最近ではお手軽な大きさのものも出回ってきました。煮るととろけるような食感になりますが、さっと煮てお刺身のような食べ方も面白い。冷やすとまるでナタデココが少々やわらかくなったような食感となり、冷たいお口直しやデザートにもぴったりです。