



夏から秋への想いを馳せて

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

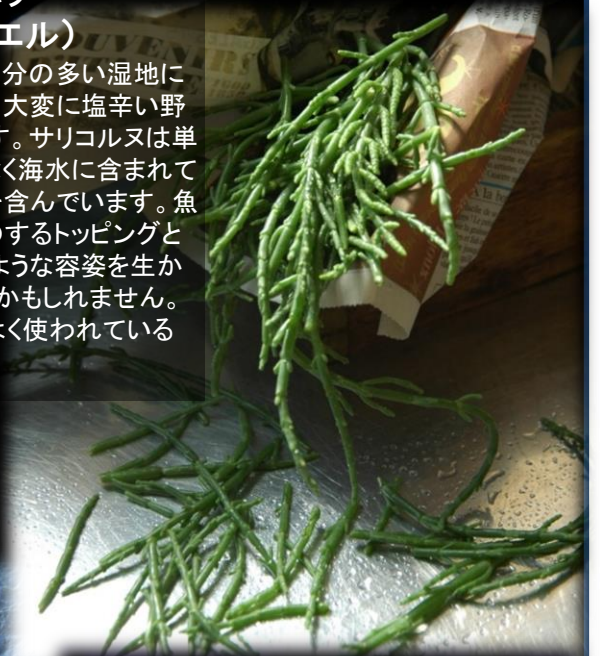


サリコルヌ/アッケシソウ/シー アスパラ (イスラエル)

干潟や塩田の近くの塩分の多い湿地に自生している事もあり、大変に塩辛い野菜として知られています。サリコルヌは単に水中の塩だけではなく海水に含まれている多くのミネラル分を含んでいます。魚介料理に添える塩味のするトッピングとして、あるいは珊瑚のような容姿を生かしてのご利用も面白いかもしれません。高級フレンチなどでもよく使われている食材です。

アイспラント・ツブリナ(石川)

ツブリナは、様々なミネラルを多く含んでいます。従来の葉の大きなアイспラント違い、華奢でフリルのついた葉がとても綺麗なアイспラントです。食したときの塩分は従来のものよりも一層濃く感じます。サラダと併に、お料理の飾りとして、あるいはフライにしてもその塩味でサクリ美味しくいただけます。



富士見高原の真っ赤なルバーブ **お取り寄せ商品**

標高 1000m ほどの冷涼な気候の長野県富士見町は、真っ赤なルバーブに特化した一大生産地でもあります。細茎ルバーブの優れている点は紅色の表面積が多いことから他の太くて大きなルバーブでは作ることのできない、鮮やかできれいな紅いジャムやソースが作れることです。鮮やかなルビー色が楽しめるプレミアムな食材です。

中国・雲南省 松茸

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。

フェネルの花 (長野)

ハーブとしてよく知られているフェネル、小さく黄色い花を咲かせます。触れるとフェネル独特の品の良い、アニスにも似た甘い香りが広がり、ほのかな香りのトッピングとしても飾りやあしらいとしても、重宝します。この季節にご紹介できるのは産地が高原ということもあり希少です。



北米産 松茸 カナダ

色白ですが、味も風味も素晴らしいクオリティです。北米産は遺伝的にも日本の物に近いとも言われています。