

Newsletter

Vol.310 2019.11.18



旬を味わう 香りを味わう

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

花わさび(静岡)

葉の緑色が美しく、清涼感をも醸し出す葉わさび。あしらいにも、そのほんのりとしたわさびの香りと辛味を生かしてお料理のアクセントにも様々なご利用いただけます。

下仁田葱(群馬)

今や冬場の美味しくて甘いねぎの代名詞ともなっている下仁田葱。火を通すとトロンとした口当たりです。暖かいメニューが増えると大活躍する食材です。太くて重量感のある外見が特徴です。

葉わさび(徳島)

葉の緑色が美しく、清涼感をも醸し出す葉わさび。あしらいにも、そのほんのりとしたわさびの香りと辛味を生かしてお料理のアクセントにも様々なご利用いただけます。

金時人参 (香川)

鮮やかな赤い色からお正月にはなくてはならない人参です。肉質が軟らかく、リコピンを多く含み、色は鮮やかな紅色をして見た目にも美しく、甘みが強い品種です。日本料理やおせち料理だけではなく、お料理の飾りや色のトッピングにも。

根みつば(茨城)

「根みつば」はその根の部分もしっかりと洗った後、食すことができます。茎、そして青々と大きく育った葉の部分においても、出回るみつばのなかでは最も香りが強くしっかりした食感を感じて、また一層お料理を印象的に仕上げてくれます。水耕栽培の糸みつばや、切みつばとは違いその栽培方法も独特で土耕である程度に成長させたものに土寄せをして根元を遮光した状態で軟白栽培をします。

くわい(埼玉)

「慈姑(くわい)」は昔から「芽が出る」といった意味で、縁起物としておめでたい席では欠かせないものとされてきました。その食感や風味から洋食にご使用も面白いかもしれません。

