

Newsletter

Vol.318 2020.1.20



一気に気持ちも温かく♪

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

マイクロラディッシュ(愛知) 芽蕪(東京)

余りにも可憐で可愛い食材です。各種パーティーやお祝い事にもピッタリ! ペアで並ぶと「紅白」となり、おめでたい雰囲気も重なってとても印象的なシーンを演出します。



アメリカ産 冷凍フィンガーライム (弊社にてフリージング販売)

ちょうど輸入が途切れます 1月~5月ぐらいの時期に、終盤期に入荷されたフレッシュのものを弊社にてフリージングしてご提供するシステムをテスト実施させていただきました。生のものと寸分たがわぬ状態でお使いいただけます。実ごと解凍してからカットしてご使用ください。小さな実を割ると、中からプチプチとしたキャビア大ぐらいのライムの香りを携えた実が飛び出てきます。

入荷スタート!

種なし金柑 (高知 徳島)

「金柑」は輝く黄金の実をつけて幸運をもたらすといわれている縁起の良い木。これからの季節は特に春の訪れを感じさせる甘酸っぱい実が人気の出る季節となります。種を除く手間も少なくなって、ビジュアル的にもスライス断面も非常に美しく、サラダに添えたり、スイーツにも、**（多少種の混ざることもございますことご了承ください）**



葉にんにく(千葉)

にんにくの若い茎葉を葉にんにくといいます。中華料理で麻婆豆腐や回鍋肉に使われているのは実はこの葉にんにくです。普通のニンニクに比べて爽やかな香りが特徴です。



プリムラミックス

プリムラミックス(愛知) プリムラシルキー(愛知)

ビビッドな色が可愛らしく、暖かな春を連想させるプリムラミックス、白い花に薄いピンクの縁取りが入るシルキー。そのままあしらっても、花びらを1枚1枚外してプレートの彩にも



プリムラシルキー



四川児菜/シセンアーサイ(静岡)

福岡の蕾菜とほぼ同じ種類です。からし菜の一種で株から出るわき芽部分を言います。(「蕾菜」は福岡県の登録商標)さっぱりした辛味があり、芽を伸ばした可愛い姿は、初春を彷彿とさせます。こりこりとした食感と火を通すと色が鮮やかな緑色に変わるのが特徴です。生のままサラダ、炒め物の場合は下茹でせずそのまま炒めても、和食だけではなく、洋食などにも春を感じられる食材としてご利用も増えております。バターソテーも good !

