

Newsletter

Vol.321 2020.2.10



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

続々届く春の楽しみ

岩手 ホワイトアスパラ (白い果実)

岩手の中でも特に寒暖の激しい所で冬採りアスパラガス「白い果実」はその中で育ちます。驚くほどの甘さと柔らかさ。夜間の低温によりアスパラの呼吸が抑制され、糖の消費が少なく済むことで、驚くほど甘いアスパラが育ちます。通常日本のホワイトアスパラは2月ぐらいの佐賀から始まりますが、こちらの「白い果実」は12月中旬からの出荷が可能です。(～3月中旬ぐらいまで)

ホワイトアスパラ(佐賀)

佐賀県のホワイトアスパラがいよいよスタート！冬の寒さの中、じっくりと育てられ、柔らかく上品な甘味からも春を感じられます。この時期のアスパラは「春芽」と言って冬の間時間をかけて育てられているために甘みも香りもまさに秀逸の食材です。

ペルー産ホワイトアスパラ

ペルー産のアスパラガスは、フレッシュでみずみずしい。肥沃な大地と温暖な気候で育てられたアスパラはしっかりとしたテクスチャーを保持しています。

山ウド(栃木)

酢水か塩水にさらしてあく抜きをしてお使いください。ほんのりした春を思わせる様な芳香とシャキシャキとした歯触りが、美味しい食材です。そのままカット、スライスしてドレッシングなどでサラダ、細くカットしてスティックサラダや和え物。他の香味野菜とサッと炒めて香り豊かな一品に。洋食でもパスタやメインに添えても個性が光ります。

カラフルスイスチャード(千葉 茨城)

茎から葉脈までカラフルなスイスチャード。欧米やヨーロッパではおなじみの野菜です。湯がいても美しく、煮溶けづらく癖もない、見た目にも楽しい面白い食材です。

シルバーバレット・ フダンソウ(熊本)

株採りではなく、一本一本を外したものを綺麗に束にしております。癖がなく、煮崩れもしにくいバレットは、洋食では様々に使われます。和洋中と炒め物でも、さっと下茹でしてからバターを絡めたり、ニンニクを利かせてメインの付け合せ、彩りとしてなど、様々にご利用いただけます。