

Newsletter

Vol.328 2020.3.30



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

フルーツマトが最高に美味しい季節到来!

徳島県産

さのフルーツマト (静岡)

浜松市で最初にフルーツマト栽培を手掛けた佐野さんによって「さのトマト Sano Tomato」は誕生しました。様々な試行錯誤の末に辿り着いたのは、味の濃いそして高糖度なトマトです。食感も果肉が程よい感じで締まっており、皮も硬すぎることなく、中のゼリー部分や果肉にバランスの良い酸味と甘みがしっかりと入っています。

フルーツマト・珊瑚樹 [さんごじゅとまと] (徳島)

珊瑚樹マトは雑味も少なく酸味も程よく、素直に糖度 10 度を実感できるフルーツマトです。普通のトマトの糖度は 4 か 5 といわれていますが、この「珊瑚樹」は常に 10 以上が保たれています。一般にフルーツマトの糖度は 8 ぐらいとも言われていますので、数値から見ても豊富な甘みがあることが想像できます。

ロツトマト (愛知)

品質と美味しさでは、市場で評価の最も高いフルーツマトです。愛知県JAひまわりから出荷されるロツトマトは、組合の中でも限定された生産者が厳しい生産管理の下で栽培をした自信作です。

ホワイトアスパラ (オランダ)

輸入スタート!

ヨーロッパでは春を告げる野菜として非常に楽しみにされているホワイトアスパラ。柔らかな歯ごたえと甘みをしっかりと含んだ味わいが口いっぱいに広がります。オランダから非常に立派な2種類のサイズが到着しております。味が濃く香りも爽やかで、メインにも匹敵するようなその存在感を楽しめるのは今だけです。

パセリルート(静岡)

日本では出回る量が限られていることから、あまり知られていませんが、ヨーロッパ方面では古くから親しまれている野菜です。煮込みやピュレなどにして心地よい風味をお楽しみください。

鈴木農園の「浜松のしずく」 (静岡) **今がまさに旬!**

見た目はリークのような佇まい、生食すると強い香りと辛みを感じますが、調理をいたしますと一転、葉の青い部分も軸もあつという間に柔らかくなり、特にグリルでは香ばしい香りが周囲に漂い食欲を誘います。