



季節感満載の輸入野菜

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

イエローターニップ ・黄蕪 (フランス)

肉質は白っぽく緻密。白蕪のように煮溶けすることも無く、しっかりと煮込む事が出来ます。独特の上品な風味があり、この季節ならではの野菜です。



パースニップ (オランダ イギリス)

アメリカボウフウ(防風)ともよばれるセリ科の二年草。味は淡白で甘みとわずかな苦味があり煮崩れしないため、ポトフやシチュー、ボルシチなどの煮込み料理に。



フランス産 キクイモ/トッピーナンバー

フランス産のキクイモは香が立ち品質の良いことで知られています。日本で食材としての知名度は低いですが、しかし海外、特にヨーロッパ圏ではマッシュにして様々なソースとミックスしたり、サラダやチップス、そしてスープ、キッシュ、スライスバターでソテーしてメインに合わせたりと、浅く火を入れるとサクサクした食感もあって、そのメニューも豊富なことにびっくりします。デンプンをほとんど含んでいない為、ジャガイモに比べローカロリー。秋も深まるフランスでは季節を告げる野菜として様々な調理されて、暖かな食卓に供されます。

フィンガーライム(アメリカ)

プチットした食感と、ライムの爽やかさが大人気のフィンガーライム。キラキラとしたビーズが爽やかでプレミアム感一杯にお料理に花を添えます。カクテルに入れたり、魚介料理に添え香りを生かしたり、デザートやソルベにも。



フリゼライン (ベルギー オランダ)

スラットとした細長い葉姿と、そしてレモンイエローの葉先が美しくフリゼをした印象的な野菜です。アンディーブとエンダイブのかけ合わせの野菜として、すでにヨーロッパでは様々な取り扱いがされている新しい野菜です。



サルシフィー(ベルギー)

欧州の冬野菜として定番の食材。調理によっては牡蠣に似た風味が味わえることからオイスタープラントとも呼ばれています。西洋牛蒡という名前前で日本では知られているようです。