

Newsletter

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

※お見積りは、弊社担当者へ
直接お問い合わせください。

新着!

カルミヌ(フランス)

新着!

まるでまるで天使の羽根かバラの花びらが舞い降りたようなテクスチャです。アンディーブとラディッキオ(トレビス)を掛け合わせ融合させてフランスで作られました。その姿形はとて繊細でオリジナリティーがあり、非常に上品な食感とバランスの良い苦みと甘みを感じさせます。



国産ベルガモット(高知県 白木果樹園)

めずらしい食材が入ってまいりました。「ベルガモット」は有名なアールグレイティーの薫りとしてもご存知の方も多岐柑橘です。希少な柑橘でもある「ベルガモット」を、季節は限定され、数も僅かではありますが日本で生産をしている農家があります。海外のものとは比べマイルドな香りとは感じますが、やはり格段と新鮮さを感じられ、品の良い個性的な柑橘の薫りが広がってまいります。

入荷安定

サラダわさび菜(茨城)

柔らかそうにフリゼしてカールした葉先の形状と、特有の爽やかな辛さ。フワフワで新鮮なサラダとして人気を集めています。ソースやドレッシングとのからみもよく、どのジャンルにおいてもご利用いただける食材です。

冬は甘いお野菜が多いといえます。寒さに当たりながら甘みを蓄え元気に育った野菜からたくさんのパワーを充電してください

品質良好!

マスタードグリーン マスタードリーフ(愛知 茨城 千葉)

葉先はドレスのフリルのようにすこし華々しい雰囲気。美しいマスタードリーフ、欧米ではこの種が昔から作られてきて使われてまいりました。サラダやサンドイッチ、鮮やかな青みとして。

少量 M中心 11/15~

愛知の「赤軸ミニセルバチコ」

入荷再開!

赤い葉脈がとてキュートな小さい8~9センチのセルバチコです。

グリンピース(鹿児島)

優しいグリーンの色合いと、豆類の存在感は、暖かな雰囲気を運んでまいります。目にも優しい緑色の可愛いトッピングにも。



ポワロージュヌ(静岡)

若いポワローならではの味と香り。自然な甘みが持ち味です。とても人気のある食材で、柔らかな風味と豊かな味わいは、絶品です。

少量スタート! 11/15~

オニオンヌーボー(静岡)

新玉ねぎのようなフレッシュな香りとお火を通すと香ばしくも甘く深い味わいはオニオンヌーボーならではの。

新着!

葉付きヤングコーン(沖縄)

新鮮な食感と柔らかく優しい甘味。葉付きのまま蒸し焼きにしたり茹でてシンプルにいただいても。

根芋(千葉)

里芋の親芋から出てくる太芋がらを白く軟白栽培した「根芋」。全国でも千葉の柏市でしか栽培されていないといわれています。灰汁を抜いて、強めに味付けしてメインの付け合わせに。

