

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!

早掘り筍（鹿児島）

あたたかな地方だからこそ先頭を切って出荷される早掘り筍。アクが少なく風味、歯ごたえともに抜群の季節の味わい。



チコレフリーゼ（茨城）

軽やかなレモンイエローのサラダ素材として葉が最も細いタイプのエンダイブとして知られている「チコレフリーゼ」。フワフワの印象は、この先のクリスマスシーズンにはもってこいの食材です。細くサンゴのような美しい葉の形状が特徴です。

お取り寄せスタート!

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。



くわい（広島）

「慈姑（くわい）」は昔から「芽が出る」といった意味で、縁起物としておめでたい席では欠かせないものとされてきました。その食感や風味から洋食にご使用も面白いかもしれません。



新着!

国産フィンガーライム（高知）

「コンシェルジュ」誌上で、アメリカからの輸入でフレッシュのフィンガーライムをご紹介したのが2012年、その時から約8年後こうして高知県の農家から収穫されたばかりのフレッシュ・フィンガーライムが到着いたしました。柑橘栽培の技術がある高知県だからでしょうか、実の大きさも外皮の色もまだ輸入のクオリティまでとはいきませんが、中の粒もしっかりとしており、香りも味も幾分濃く感じます。数はまだ少量、色はミックスでのご供給となりますことご了承ください。これからの動向に注目です。

クリスマスの華やかさ、そして初春を
思わせる落ち着いた趣きのある野菜が
到着しております

新着!

国産ベルガモット（高知）

「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い柑橘です。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られないよう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。

天かぶ（千葉）

直径が10センチ以上の大きな天かぶは関東でも古くから流通している大型の蕪。11月～12月に期間限定で入ってくる美味しい蕪です。肉質はきめ細やかで柔らかいのが特徴で、甘みもしっかりとあり柔らかい割には煮崩れも少ないので、生食や加熱用として幅広く利用できる野菜です。



房州寒咲菜花（千葉）

寒い季節に、暖かさを感じる食材として菜の花があります。美しく整った菜花はお料理にもひととき美しく、そしてほんのりとした雰囲気と、緑の美しさをも表現します。

鋸南のインゲン（千葉）

細く綺麗にそろった鋸南のインゲン。繊細な見た目にも感動する美しさです。華奢で繊細なプレミアムな逸品、極上品です。

ヤーコン（群馬 青森）

アンデス原産、キク科の植物。ヤーコンは機能性野菜としても有名です。ポリフェノールを多く含み、そのまま口に運ぶとまるで梨を食べているような食感と優しい甘み、サラダや煮物、フライやデザートにも使えるオールラウンダーです。