

Vol.361 2020.12.7

From this week's "Concierge"

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。

Newsletter

蚕豆（鹿児島）

優しいグリーンの色合いと、豆類の存在感は、ほのかな春を感じさせます。ふくよかな豆類の香りは、初春に心を馳せる気持ちにさせるでしょう。あたたかな日差しと春の緑を連想させる食材です。

今年は早く入荷！

サラダ玉ねぎ（佐賀）

白玉葱は黄玉葱に比べ幾分マイルドで辛味や苦味が少なく、上品な風味を持っています。優しい甘みが豊かな気持ちにさせるサラダ玉ねぎです。

おたふく春菊（茨城）

大ぶりの葉がポイントの春菊、葉が厚くボリュームがあります。普通の春菊に比べると香りはマイルドで柔らかく、厚みのある葉は濃厚な舌触りです。また、茎にはほのかな甘みもあります。逆に苦味はほとんど感じることがありません。

うるい（新潟）

グリーンうるいは、湯がいておひたしやソースに絡めても美味しく、葉をそのまま美しい「かいしき」に利用したりします。

山菜続々入荷中!!!

庄内あさつき（山形）

さっと湯通ししてシャキシャキとした食感を楽しんだり、ゆっくりポイルしてとろんとした甘みと風味を楽しんだり、その美味しさを様々なアレンジでお楽しみください。

ふきのとう（福島）

まさに春の香りをいただくフキノトウは、初春を思わせる代表選手。独特の香りが、春を待つ気持ちに拍車をかけます。フライやフキ味噌のディップなどにも。

ごごみ（秋田）

アクがないのでさっとゆでてサラダやお料理のトッピングにも楽しい食材です。くるくると巻いて青々とした緑が美しく映えます。

静岡県鈴木農園の「ミニ根パセリ」

根パセリは元々東欧、ドイツやオランダなどで古くから普通に食されてきた野菜です。香り豊かなことで、スープや煮込み料理、ソテー、そして熱々の肉料理にピュレーとして添えられたり様々に使われます。小さなタイプはまるでミニ人参のように青々とした葉がついており、その葉も柔らかいので、サラダに添えたり、ソースに入れ込んだりと爽やかな味わいでご利用いただけます。軽くフライやポイルをしてそのままの大きさを飾りのようにも添えられます。

12月7日は二十四節気「大雪」
季節感にあふれ温かさを感じるような
お野菜が入荷中です

金美人参（茨城）

綺麗な色が食卓を飾る美しい黄金色の黄色人参。サラダやてんぷらにしても、そのままの色がお楽しみになります。

タラの芽（山形）

ほのかな苦みや、しっかりとした食感が春を伝える食材として人気があり、山菜の王様ともいわれています。

新着!

新着!