

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。

お取り寄せ商品

オランダ産オイスターリーフ

50枚 pk×2/1cs 単位にてお取り寄せ可
オイスターリーフはそのまま口にするとも
で牡蠣を食べているような風味に包まれる
珍しいリーフです。海外ではフレンチやイタ
リアンで、よく魚介類に併せられて使われ
ることも多く、最近では日本でもよく使わ
れているリーフです。

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。

久保田農園の フラワリング・フリルケール(福岡)

シフォンのドレスを感じさせるような美しい葉姿。ホワイトとパープルの2色の丸い形はお料理の敷き葉にしても良いぐらゐの存在感たっぷりの扇形の葉で、肉厚でもあります。オイリーなお料理のものにあしらっていただいても、より艶々とした美しさを感じられるでしょう。サラダのワンポイントにも思わず目を引く個性もあります。直径は6センチ~10センチほどで、葉先がグリーンにグラデーションしています。

新着!

タルディーボ(福岡・イタリア)

冬季限定の美しいラディッキオ、栽培に時間と手間がかかる特別なラディッキオです。その姿はまさに芸術品、ほんのりしたほろ苦さが、癖のある食材にもしっかりとマッチして高級感を出します。葉の裏側が特に鮮やかな赤紫、そのままで供してもあるいはグリルをしてまた違う味わいと食感を楽しんでほしい、プレミアムな逸品です。

国産の個性的なイタリア野菜も賑やかに!

プンタレッタ(埼玉・福岡)

イタリアのローマでは、冬から春の風物詩。葉で覆われた内側に、アスパラガスに似た若芽があります。その若芽を薄くスライスし、細くそいで氷水でよく晒してサラダにすると、爽やかなほろ苦さとシャキシャキとした食感が口の中で広がります。また、プンタレッタをバターでソテーしても個性的な味わいが楽しめます。

久保田農園のツリーケール(福岡)

長さ15センチ前後のスタイリッシュな葉、それぞれの葉先が白からグリーン、パープルからグリーンと、まるで縁取りの様なグラデーションを形作っております。見た目のファッションブルさに加え、歯ごたえはしっかりと、しかし味はキャベツのように癖がなくお召し上がりになれます。

カーボロネロ(千葉・埼玉)

非結球キャベツ、イタリアンには欠かせない高級食材です。ビタミン、ミネラルを豊富に含みオリーブオイルとの相性も抜群。炒め物やスープなどに、濃い緑色が印象的で、細かい凹凸も個性的です。

サボイキャベツ(福岡)

ヨーロッパではごく一般的に使われているキャベツで、葉がちりめん状に縮れています。煮崩れしにくく加熱すると甘みがでるので、煮込み料理などに最適です。

プリムラ・ポニーピンク(愛知)

可愛くほんのりとした春を連想させるピンク色のポニーピンク。プリムラの花の季節が始まっています。

行者にんにく(山形)

行者ニンニクはタマネギやニンニク、ニラなどと同じユリ科ネギ属の多年草です。昔から滋養があり、ニンニクの香りが食欲を誘うということで重宝がられていた山の恵みでもあります。