

Newsletter

お取り寄せ商品

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。

寒の入り 温かく
ほっこりするお野菜！

聖護院かぶ(京都 滋賀)

冬の漬物として有名な「千枚漬け」はこの聖護院かぶからできています。それ以外にも蕪蒸しや煮物などによく使われ、一見和の雰囲気ですが、意外に洋食にもマッチします。白くて甘みがあり、繊維も少なく柔らかいこの蕪は、チーズやベシャメルソースとの相性もとてもよく、スープにしても、その上サラダやピクルスにしても上品で、滑らかな口当たりで印象的な一品となります。



From this week's "Concierge"

シルバーバレット・フダ シソウ(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。

紅菜苔 紅菜花 (静岡)

中国野菜としてはお馴染み、この綺麗な赤紫色は残念ながら茹でると赤味が抜けて濃い緑色に変わってしまいますが、茹で上げた紅菜苔(こうさいたい)の食感は山菜の「蕨」にも似ためり感があり、心地よい食感を味わうことが出来ます。数輪の花がつく頃に収穫期を迎え新たな魅力でフレンチ、イタリアン、和食などの舞台で活躍できそうです

天使のキャベツ(静岡)

人気が高くご好評をいただいているお野菜です。糖度が高く、その美味しさにファンが増加中！生でも、火を通しても暖かさを感じるような優しい味わいをお楽しみいただけます。



カラフルスイスチャード (千葉)

茎から葉脈までカラフルなスイスチャード。欧米やヨーロッパではおなじみの野菜です。湯がいても美しく、煮溶けづらく癖もない、見た目にも楽しい面白い食材です。



明日葉(東京諸島)

あしたばは、セリ科シソウ属の植物、栄養価も高い健康野菜です。香りがあり独特の風味があります。天麩羅やフライ、それにおひたしなど様々にお使いいただけます。



おかひじき(千葉)

イタリアやフランスでは春を告げる野菜です。さっとゆでて美しい緑色をお楽しみください。



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。

サボイキャベツ(宮城)

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。

マイクロ葉わさび(徳島)

可憐でハートの形のわさびの葉、あしらいとしても、味わいのエッセンスとしても様々なジャンルのお料理の枠を超えて使われています。

