

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。

久保田農園の「タルディーボ」(福岡)
高級な希少な野菜として知られています。日本国内で栽培をする場合には高度な技術を必要とします。久保田農園では生産を志した時から現地イタリアの生産農家へ出向いて、そのノウハウを蓄えながらこの数年努力を重ね、状態の良いタルディーボを出荷できるまでとなりました。ボリュームたっぷりな立派なタルディーボは、お料理を一層美しく、個性的に鮮やかに飾ることでしょう。爽やかなほろ苦さとフレッシュさが持ち味です。

久保田農園の
フラウリング・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い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けでも、より艶々とした美しさを感じられるでしょう。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。

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ナブルさに加え、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。

黒大根 (神奈川)

皮と身の間にうまみがあるので、皮はむかずに良く洗い調理します。酢漬(ピクルス)やバターソテーなど洋風の調理に向いています。また、生をすりおろして薬味に用いれば、爽やかな辛味が口の中に広がり、さっぱりと味わえます。

黄かぶ (静岡 福岡・久保田)

肉質は白っぽく緻密、白無のように煮溶けることも無く、しっかりと煮込むことができます。独特の上品な風味があり、この季節ならではの野菜です。

カーポロネロ (千葉)

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。

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の。

ほんのりと
温かな空気を運ぶ
野菜達

From this week's "Concierge"

ルタバガ (福岡・久保田)

イエロー・ターニップ、スウェーデン蕪ともいわれ、ヨーロッパでは一般的な野菜です。生でも少し堅めではありますが、ピクルスや薄くスライスしてサラダにも使えます。しかし、やはり加熱したとたんはその甘みや旨みがあふれ出します、煮崩れが少ないので、煮込み料理には最適です。実に滑らかな舌触り。癖もなく、どんな料理にも合います。

プチベール(佐賀 静岡)

プチベール・ルージュ **お取り寄せ**(埼玉)

ケールと芽キャベツの掛け合わせ野菜。冬季の人気食材です。栄養価も高く、ヒラヒラと可愛らしい葉はサツと火を通した後も美しいグリーンで飾りにできるほどしっかりとしています。ルージュは赤い葉脈が可愛らしい。酸のものに漬けるとピンク色に発色します。