

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。

From this week's "Concierge"

紫とんがりキャベツ(福岡・久保田)

大きな巾着のように、長円錐形をした面白い形の紫キャベツです。葉は艶々とした美しい紫色。厚みのある葉は一見堅いような印象を持ちますが、それは一口噛んだ時に払拭されるでしょう。サクサクとした歯切れの良さと同時に苦みや雑味が一切無い、キャベツ本来の優しい甘みが広がってまいります。

新ジャガイモ (鹿児島)

鹿児島産の、赤土で育てられた新じゃがいもは味も濃く、瑞々しく、趣きのある味わいを供します。春の土の薫りを感じさせる食材です。

パースニップ (福岡・久保田)

めずらしい国産パースニップ。熱が入るとより一層品の良い香りが引き出され、冬野菜の定番としてヨーロッパの食卓には馴染みでもあります。人参より甘く、セリ科独特の風味が食欲を増し、キャセロールや、スープなどの具材として、またはほかの野菜とマッシュされディップに使われたり、ローストやピュレやグリル、フライやチップスにされたりとレシピも豊富で、非常に重宝に使われているようです。煮崩れをしないのも特徴。



初荷! 花柚子 (徳島)

小さくかわいい柚子の花。和食では椀だねにしたり、花びらを散らして風雅を演出したりします。ほんのり薫る柚子の香りはとても上品で親しみのある香り。洋食でもカクテルに散らしてみたりあしらいにも。

初荷! よもぎ (徳島)

よもぎは春を表す香り。特に日本では草餅などに代表される懐かしい香りでもあります。蒸し物に添えたりペースト状にして香りを楽しむお料理などに。和洋問わず使われています。



紅白大根 (静岡)

白と赤とのコントラストが可愛い紅白大根。艶々ときれいな色、そしてその爽やかな味わいも魅力です。



マイクロ・ミックス

『フィオレ』(埼玉)

自然な美しい赤紫色をまるでフラワーアレンジメントのように小さなリーフで楽しめたらと誕生いたしましたのが「マイクロミックス・フィオレ」です。6種類のリーフを選抜いたしました。可愛いサラダで食していただいても、あるいは一つ一つをメインディッシュの美しいトッピングやアミューズ、セイボリーにも魅力いっぱいにお使いいただけます。

紅葉苔 紅葉花 (福岡 静岡)

中国野菜としては馴染み、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、茹で上げた紅葉苔(こうさいたい)の食感は山菜の「蕨」にも似たぬめり感があり、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。

春を纏ったお野菜が続々入荷

ミニアスパラ

(岩手 長崎 熊本)

細く小さく可愛いミニアスパラ。サラダのトッピングや、和え物、メインに添えるなど、ご使用の幅の広い食材です。青味のあるものが欲しいときに、さりげなく色味を添えます。



初荷! 佐賀県産ホワイトアスパラ

今の時期だけの美味しい国産のホワイトアスパラ、日本で一番早い佐賀県産のホワイトアスパラは、冬の寒さの中、じっくりと育てられた逸品、味わいもまた格別です。