

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。

柔らかく甘く。
香しく

From this week's "Concierge"

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。

パセリルート/根パセリ (福岡・久保田)

古くは東欧やドイツやオランダ、ロシアなどで親しまれてきた伝統の野菜です。スープやシチューなどの煮込みや、ローストしたりチップスにしてもその香りと甘みが味わえます。パセリ特有の爽やかなハーブの香りからジビエや魚料理に添えたり煮込まれて臭みを消したり、仄かな優しい甘みとロにした時の品の良い香りでお楽しみいただけるでしょう。輸入品よりは幾分細めで使い勝手の良い大きさです。

桜枝(福島 徳島)

春を代表するあしらいの一つ「桜枝」。日本人の大好きな桜の花は、贅沢でうらかな日本の春を象徴します。花びらが舞う美しい風景もお料理に添えます。

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。

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お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。

新生姜 (高知)

堀たての新鮮さ、歯ごたえを堪能していただけます。爽やかな風味と軽やかな刺激は体も温め、ほんのり優しい春を演出するにもぴったりです。

やわらか玉/春系キャベツ (千葉 愛知)

巻きがふつくらとして、柔らかいキャベツ。さっぱりとした味わいとしゃきとした歯ごたえで様々なお料理に。

のらぼう菜 (埼玉)

「のらぼう菜」はビタミン A や E、鉄分が多く栄養価が高く、糖分が多く味の良いことで知られています。江戸時代からの伝統野菜です。

よめな・嫁菜(徳島・上勝)

日本の春の摘み草としても昔から知られていたよめな。キク科ということですが、その風味はどちらかというとほかに感じる品の良い独特の香りとお癖のない味わいです。

お取り寄せ 種なし金柑 (徳島)

「金柑」は輝く黄金の実をつけて幸運をもたらすといわれている縁起の良い木。これからの季節は特に春の訪れを感じさせる甘酸っぱい実が人気の出る季節となります。種を除く手間も少なくなって、ビジュアル的にもスライス断面も非常に美しく、サラダに添えたり、スイーツにも。**(多少種の混ざることをごさいますことご了承ください)**