

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"



ブリンク・ブロッサム(オランダ)

～アイスプラントの花芽～(要予約・お取り寄せ商品)

宝石のように可愛らしくプレミアムな素材を目にしました。実物の大きさは直径が1センチから1センチ5ミリぐらいのコロんとした形状の非常に小さなものです。アイスプラント独特のプラターセルが、表面にクリスタルを連想する粒のように凝縮されており、まるでキラキラと輝くダイヤのピアスのようでもあります。小さいながら味もミネラルの濃い塩分を感じ、肉料理から魚料理、ジビエ、シャルキュトリーなどなど、ほとんどのお料理に融合できそうな素材です。

カレンジュラ (愛知)

エディブル・フラワーは様々なお料理の彩りにお使いいただけます。カレンジュラは花が一際ボリュームで、花弁をバラバラにして、サラダに散らす、ドレッシングやソース、焼き菓子、メインの彩にも。鮮やかなオレンジ色はビタミンカラーとして元気な春を呼び起こす色です。

桜枝 (徳島 福島)

桜は、日本の春の風景を代表する花、関東も今年は例年と比べて、早く開花するようです。優しいピンク色のほんわりとした花が、お料理に添えられ、暖かな春を運びます。(蕾の状態でもパックに詰めてまいります)

春蘭(しゅんらん)(徳島/上勝)

味に癖がないので、和食の世界では揚げ物やあえ物、そして汁物など様々なお料理に使われ、季節感のある山菜としておなじみでもあります。蘭特有のエキゾチックなその姿形を愛でながら、あしらいとして春の勢いを感じるのもお奨めです。

花柚子 (徳島/上勝)

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。

春を感じる花とお野菜

よもぎ(徳島/上勝)

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。

バジルパープル

(山梨/村上農園)

スモーキーパープルというかスモーキーレッドの特色のあるシックな色合いは、他のスプラウトにはないような立体的な形と個性的な葉姿で、アミューズやセイボリーに効果的な役割を担ってくれるでしょう。

紫蘇パープル

(山梨/村上農園)

赤紫色の葉がなんとも綺麗な赤しそのスプラウトです。親しみがあり、爽やかな香りと深みのある余韻の紫蘇は、今やジャパニーズハーブとして欧州でも大人気とか。

三浦本春キャベツ

(神奈川)

春の太陽を独り占めしたような柔らかく甘みに富み、この時期限定で流通する本春キャベツ。味わいの良さでは定評があり、季節感のあるメニューでは春の定番となっているようです。

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。

