

Newsletter

Vol.376 2021.3.29

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"

あやめの花(徳島)

5月の端午の節句が近づくころから梅雨に至るまで、にわかには活気づくあしらいです。これからの季節は、すっきりとした紫の色が映える季節。あやめや菖蒲が何とも風情を感じる季節です。品のある色と花形は、少しノブルな品格も感じます。

葉菖蒲(徳島)

5月の節句を見据えて、和食では敷葉としたり、季節を感じる食卓の演出にも使われています。邪気払いとして、縁起の良いものとしても使われています。

久保田農園の

レッドダンデリオン/赤軸タンポポ (福岡)

赤い軸がはっきりと葉の中に映り、そのコントラストが清々しくもあります。フランス等、ヨーロッパでは現在でもサラダ食材としての使用が圧倒的に多く、身近なところに生えているものを摘んで、様々なソースに和えてパンにはさんだりサラダで供したりと、いたって庶民的なハーブ野菜です。柔らかく癖のないタンポポ葉です。他のリーフ類とミックスして、あるいは単独でサラダでも良いですし、バーガーやサンドイッチに挟んでお洒落な青味としても面白いでしょう。

越きある季節野菜

柏の葉 (徳島)

端午の節句には欠かせない柏葉。柏の葉は新芽が出てから古い葉が落ちることから「家系が途絶えない」「子孫繁栄」と縁起の良いものとして定着しました。

うすい豌豆(和歌山)

淡い色が特徴ですが、通常のグリーンピースによくある青臭さも少なく、皮も薄く、その上甘み強いのが特徴です。関西では春の訪れはちようどこの時期に旬を迎える碓井豆での豆ごはんという家庭も多いと聞きます。

ツバメ谷中生姜

(静岡)新着!

「葉生姜」ともいうツバメ谷中生姜は、味噌をつけて食べたり甘酢につけたりする箸休め以外にも、そのフレッシュな風味を生かしてお料理のトッピングとしても楽しめます。

羽葉パセリ Green Dream (栃木)

なんともエレガントで、美しいパセリ。「羽葉パセリ」と名が付いております。まるでディールを思わせるような姿は、日本で一般に言うパセリの印象を覆すように繊細でスタイリッシュです。

カタクリ(山形)新着!

山菜のシーズンの終盤戦を飾るカタクリは、紫色の花を咲かせます。花、茎、葉、すべてを食べることができ、歯ごたえと甘みが特徴の山菜です。和食では天麩羅やお浸しにすることが多く、美しい花を咲かせてあしらい等に使うこともできます。

丸オクラ (沖縄)

新着!

柔らかい口当たりであまり固さを感じません。香りもソフトですっきりとした後味です。粘り気が強くてほんのり甘味もあり、生食で食べやすい種類です。

鮎たで(愛知 東京)新着!

特有の香りと辛味を持ち、香辛料として薬味や刺身のつまなどに用いられます。辛味成分があり、タデの葉をすりつぶして酢でのばしたものは「タデ酢」と呼ばれ、アユの塩焼きに添えられたりもします。特に鮎との相性が良い為に「鮎たで」と呼ばれますが、日本のハーブとして、独特の風味辛味を生かしてお使いになられても面白いかもしれません。