

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。



初荷！ コリンキー（沖縄）

ポリポリとしたキレのいい歯ごたえと、食感が持ち味の生食用南瓜のコリンキー。きれいなイエローカラーが、サラダなどに最適です。

初荷！ じゅんさい（秋田）

ルンとした喉ごしがたまらないじゅんさい。ここからの季節は椀種にスープに冷やしてスツリと。見た目のゼリーのような涼しげな容姿独特の歯ごたえが特徴の食材です。



久保田農園のワックスビーンズ（福岡県糸島産）

レモンイエローの鮮やかな色、そして先がほんのりと緑のグラデーション。ワックスビーンズは、茹で上がってもこの色合いが保持され、鮮やかかつ美しい姿をお料理に添えます。サラダや添え物、美しく彩られたメインディッシュの差し色としてもひときわ目を引き鮮やかに映ります。残念ながら現在、弊社が知る限りでは、生産者は九州の久保田農園のみになっておりますが、このような黄色い綺麗な色は野菜でもなかなかないものです。



久保田農園のオイスターリーフ（福岡県糸島産）

海外ではフレンチやイタリアンで、魚介類に添えて使われることが多く、その名のとおり葉物ではありながらも口に入れると「牡蠣」の様な芳香が広がります。サイズも2種類と、シーンにより様々にお使い分けいただけることと存じます。

初夏の風も吹いてくるよう..



葉付きヤングコーン（沖縄）

新鮮な食感と柔らかく優しい甘味。葉付きのまま蒸し焼きにしたり茹でてシンプルにいただいても。

姫竹・笹竹 水煮（青森）

可愛い筍の姿は、やはり春の味わいや、新芽、新緑にイメージが通じていきます。姫竹は笹の仲間の若芽で、天麩羅や炒め物、炊き込みご飯など香りと食感、甘みを楽しみ、季節も感じる食材です。



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。



水茄子（大阪）

水なすは柔らかく、皮が薄く、サッパリ感があり、くせのない味が特徴です。また、「水なす」の名の由縁の通り水分が多くみずみずしさがあります。アクが少ないので、生のままサラダでも、もちろん火を加えても美味しい茄子です。