

Vol.382 2021.5.17

From this week's "Concierge"

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。

Newsletter

縞いんげん (静岡)

**3年ぶりの出荷です！近々入荷
予定！！**

「縞いんげん」はフランスではいんげんの最高級品として高級レストランのシェフの間でも、もてはやされている野菜です。ポイルをするとこの黒い縞模様は消えて、濃い緑色で細身の美しい容姿のいんげんとなります。皮も柔らかく、さやの中の豆が少ない為に食感も均一で、口当たりが実にソフトで全く筋っぽくありません。インゲンの種類の中でも繊細で最も柔らかく上品、口にするとふわっと立ち上るインゲンの程よい香り、甘みも印象的です。フォルムも実に美しい、思わず目を引くような魅力に溢れています。



縞インゲンは茹でると黒い縞模様は消え、下の様に落ち着いた美しいグリーン色となります。

ポリジの花 ホワイト・ブルー (福岡・久保田農園)

白い色のエディブルフラワーは一昔前まではお皿の色と同化をするということでもなかなか使われなかったカラーではありますが、最近ではお使いになるお皿も色もよりデザイン性に富み、お料理に変化やニュアンスを加える意味で使われることも多くなりました。お祝いの席やウェルカムプレートに添えられたり、アミューズからデザートに至るまで、白いポリジの花は、ブルーのものとはまた違った趣でノーブルに輝きを放っています。

五月の気持ちの良い風と共に…

久保田農園のワックスビーンズ(福岡県糸島産)6月中下旬まで

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。

花ズッキーニ (千葉)

まさに今が旬のベストタイミングです！要予約品

見た目も美しく、アイデア次第でお料理の幅が広がります。優しいレモンイエローのチューリップのようなイメージがあります。ファルシなどによく使われます。

アスパラソバージュ (南フランス)

5月21日頃より入荷見込み！

本年も季節感たっぷりの素材、アスパラソバージュが到着いたします。名前は似ていますが一般に出回っているアスパラとは科はおなじものの別種の山菜です。期間限定の高級食材としてすっかりとおなじみになりつつあります。茹でいただくと、艶のある美しい緑、やさしい甘みとほのかに粘りのある食感も楽しみの一つです。

鋸南のインゲン (千葉)

1年で一番安定の時期

クオリティ高し

細く綺麗にそろった鋸南のインゲン。繊細な見た目にも感動する美しさです。華奢で繊細なプレミアムな逸品、極上品です。

