

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。

赤紫蘇(群馬)

日本古来のハーブとして海外でも人気の紫蘇。赤紫蘇はその色素から色付けに使われたり風味を加えたり、あしらいつて使用されてもいるようです。

新蓮根(徳島 茨城 熊本)

シャキシャキ、瑞々しい食感が魅力の新蓮根。初夏から2か月ほどの季節限定フレッシュな味わいをお楽しみください

エルダーフラワー(茨城)

初夏になると、イギリスやヨーロッパなどではその僅か数ミリの花を摘んでフラワーシロップやコーディアルを作る姿が定番の様です。古くからエルダーフラワーは「万病の薬箱」メディカルハーブとしても知られており、民間療法として健康維持にも使われてきました。エルダーフラワーの花を集めて作ったシロップをパンケーキにかけたり炭酸や白ワインに加えたり、ソルベにしたりゼリーにしたりと様々使われているようです。

夏の風味を楽しんで!

飾り用 ほおずき(静岡)

日本の夏を彩るものは様々ありますが、夏のほおずき市に代表されるようにこの時期のほおずきは季節感と郷愁をさそいます。日本の神社の鳥居の様な朱色の美しい色合いが夏のお料理の背景として効果的です。

花丸きゅうり(愛知)

花がついたままの、3センチほどのきゅうり。その姿がたちは愛らしく風情のある姿。和食ではつまやあしらいに使われますが、洋食で洒落た添え物としても。

食用ほおずき(愛知)

サマーチェリーとか、ゴールドンベリーなどと呼ばれ、フルーツとしても人気のあるものです。ハワイではポハベリーともいわれ、コンフィチュールなどでもおなじみです。付け合わせ、サラダ、バーニャカウダ、デザートなどなど様々に使われる食材です。甘みと香りが交互に押し寄せる個性的な食材でもあります。愛知県の食用ほおずきはハウス栽培で安定して手に入ります。

モロヘイヤ(静岡)

すっかり日本でもおなじみとなったモロヘイヤ、豊富な栄養に恵まれた夏の健康野菜です。エジプトではスープにしてよく飲まれており、弱った胃や粘膜を助け、かのクレオパトラも美容の為、好んでとっていた食材といわれています。

青梅(小田原)(近々入荷・群馬)

季節を感じる食材の青梅が入荷です。この時期ならではの青梅の果実は、大粒で形もよく果肉は厚く柔らかです。梅酒、シロップ漬けなどにしてデザートにもメインのソースや付け合わせにも今の季節を表す香り豊かな食材です。