

Vol.409 2021.12.6

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

初春の息吹を先どって



オニオンヌーボー(静岡)

新玉ねぎのようなフレッシュな香りと火を通すと香ばしくも甘く深い味わいはオニオンヌーボーならではの。



うるい(新潟)

グリーンのうるいは、湯がいておひたしやソースに絡めても美味しく、葉をそのまま美しい「かいしき」に利用したりします。



佐賀のサラダオニオン

(佐賀伊万里)

これから冬も深まる季節に、まるで春を彷彿させるかのような姿かたちのサラダオニオンが入ってまいりました。佐賀県は北海道に続いて全国2位の玉葱の産地として有名です。甘みが乗って食感もフレッシュな印象、瑞々しさも十分に感じられます。



タラの芽(山形)

ほのかな苦みや、しっかりとした食感が春を伝える食材として人気があり、山菜の王様ともいわれています。



花わさび(静岡)

葉の緑色が美しく、清涼感をも醸し出す花わさび。あしらいにも、そのほんのりとしたわさびの香りと辛味を生かしてお料理のアクセントにも様々なご利用いただけます。



こごみ(秋田)

アクがないのでさっとゆでてサラダやお料理のトッピングにも楽しい食材です。くるくると巻いて青々とした緑が美しく映えます。



ふきのとう(北海道)

まさに春の香りをいただくフキノトウは、初春を思わせる代表選手。独特の香りが、春を待つ気持ちに拍車をかけます。フライやフキ味噌のディップなどにも。