

Newsletter

Vol.411 2021.12.20

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。

2021年最後の
フェスティブションを
思い出深く!

From this week's "Concierge"



アイスプラント・ツブリナ(石川)

ツブリナは、様々なミネラルを多く含んでいます。従来の葉の大きなアイスプラント違い、華奢でフリルのついた葉がとても綺麗なアイスプラントです。食したときの塩分は従来のものよりも一層濃く感じます。サラダと供に、お料理の飾りとして、あるいはフライにしてもその塩味でサクサク美味しくいただけます。

パセリルート(フランス)

日本では出回る量が限られていることから、あまり知られていませんが、ヨーロッパ方面では古くから親しまれている野菜です。煮込みやピュレなどにして心地よい風味をお楽しみください。

秋じゃが 秋の新じゃが(長崎)

春から初夏に出回るのが当たり前の感覚としてある「新じゃが」ですが、気候が温暖な長崎県では年に2回の収穫期があります。温暖な地区は初霜の時期が遅いため夏にも植えられます。そしてちょうど今の時期に掘りあげられて、「秋じゃが」として短い期間ではありますが1~2か月のみ市場に出回ります。付け合わせ、チーズフォンデュや温野菜サラダ等にもサイズも小さく最適です。



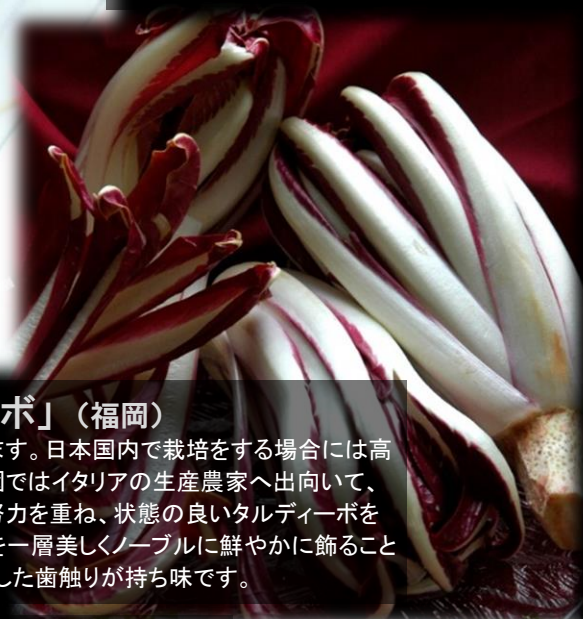
マイクロディッシュ(愛知) 芽蕪(東京)

余りにも可憐で可愛い食材です。各種パーティーやお祝い事にもピッタリ!ペアで並ぶと「紅白」となり、おめでたい雰囲気も重なってとても印象的なシーンを演出します。



久保田農園の「タルディーボ」(福岡)

高級な希少な野菜として知られています。日本国内で栽培をする場合には高度な技術を必要とします。久保田農園ではイタリアの生産農家へ出向いて、そのノウハウを蓄えながらこの数年努力を重ね、状態の良いタルディーボを出荷できるまでとなりました。お料理を一層美しくノブルに鮮やかに飾ることでしょう。爽やかなほろ苦さとサクとした歯触りが持ち味です。



マイクロ・ミックス 『フィオレ』(埼玉)

自然な美しい赤紫色をまるでフラワーアレンジメントのように小さなリーフで楽しめたらと誕生いたしましたのが「マイクロミックス・フィオレ」です。6種類のリーフを選抜いたしましてミックスにいたしました。可愛いサラダで食べていただいても、あるいは一つ一つをメインディッシュの美しいトッピングやアミューズ、セイボリーにも魅力いっぱいにお使いいただけます。



ちろぎ コルヌ クローヌ(岡山)

日本では赤く酢漬けにして、お正月の黒豆に添えるぐらいの認知度ですが、ヨーロッパではボイルしたり炒めたりと、目に見えるその面白い形を利用して様々なお料理に使われています。スープの浮き身や飾りにも。

