

Newsletter

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。

九州より...春の薫りに包まれて..

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。

カーボロネロ (福岡 千葉)

非結球キャベツ、イタリアンには欠かせない高級食材です。ビタミン、ミネラルを豊富に含みオリーブオイルとの相性も抜群。炒め物やスープなどに。濃い緑色が印象的で、細かい凹凸も個性的です。

テーマディラーパ (福岡)

西洋菜花と呼ばれているテーマディラーパ。イタリアでは古代より食されていたそうです。パスタに絡めても美味しく緑色が美しい。菜花より苦味は少ないです。

久保田農園(福岡)の チコリア・パン・ディ・ズツェロ (シュガーローフ グリーンチコリ)

秋から冬にかけて、主に北イタリアで親しまれている野菜です。ほろ苦さとサクサクとした食感が楽しめます。柔らかな葉は主にサラダなどで楽しんでいる他、炒めてパイの具にしたり、オリーブの実とオイルでソテーしチーズをトッピング、あるいは根元をカットしてこんがりとグリルした後は、フレッシュなオリーブオイル、岩塩とペッパーをかけてなど、ロースト、ポーチ、または煮込みやスープ、シチュー、リゾットなどなど、手軽で応用範囲の広い野菜として親しまれています。

花付きローズマリー (福岡)

ローズマリーは肉料理等にお馴染みのハーブですが、アロマの世界では若返りのハーブとしても有名です。爽やかで親しみのある香りです。

増えてきました！！

佐賀県産 ホワイトアスパラ

今の時期だけの美味しい国産のホワイトアスパラ、日本で一番早い佐賀県産のホワイトアスパラは、冬の寒さの中、じっくりと育てられた逸品。甘みも水分も十分に蓄えた深い味わいは、また格別です。

ミニフェンネル(福岡)

フェンネルにお手ごろ感と、親しみやすさを兼ね備えた国産のミニフェンネルです。そのままバーニャやサラダがお奨め、小さく手軽な大きさということもポイント、爽やかな風味が口に広がります。