

Vol.418 2022.2.21

From this week's "Concierge"

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。

春の陽気に誘われて...

アリッサム ホワイト・パープル (愛知)

お料理をアートに、そして美しく飾るための小さな花。散らし方や飾り方によっても微妙なニュアンスを表現できるところが人気の様です。小さくてもシーンに応じて、お料理の風景を様々に演出してくれる、心に残るエディブルフラワーです。

桜枝/啓翁桜 (徳島)

春を代表するあしらいの一つ「桜枝」。その中でも今は花びらが薄く、軽いシフォンを纏ったような啓翁桜が一足早い桜の季節を運んでおります。ピンク色に光る、贅沢でうらかな日本の春を象徴します。

「あけぼの」(軸長リナリアイエロー) 愛知

まるで菜の花畑を連想する眩しい黄色の「リナリア」が愛知県より送られてまいります。パッケージにある「あけぼの」というネーミングそのままの、1年が動き始める春の鼓動を感じさせるような元気な色です。「リナリア」は「姫きんぎょ」などの名前で、もうすっかりおなじみのエディブルフラワーですが、こちらは軸を揃え、一本一本を丁寧にセットアップされてやってまいります。お料理の上に春のかおりをはこぶ素材として、あるいはサービスプレートに、カトラリーやナプキンの上に添えてなど、お食事が運ばれる前のアペリティフと共に、お客様への季節のおもてなしとしても喜ばれるかもしれません。

よもぎ (徳島)

よもぎは春を表す香り。特に日本では草餅などに代表される懐かしい香りでもあります。蒸し物に添えたりペースト状にして香りを楽しむお料理などに。和洋問わず使われています。

水茄子(大阪)

いよいよスタートです!

水なすは柔らかく、皮が薄く、サッパリ感があり、くせない味が特徴です。また、「水なす」の名の由縁の通り水分が多くみずみずしさがあります。アクが少ないので、生のままサラダでも、もちろん火を加えても美味しい茄子です。

紅菜苔 紅菜花 (静岡)

中国野菜としてはお馴染み、この綺麗な赤紫色は残念ながら茹でると赤味が抜けて濃い緑色に変わってしまいますが、茹で上げた紅菜苔(こうさいたい)の食感は山菜の「蕨」にも似たぬめり感があり、心地よい食感を味わうことが出来ます。数輪の花がつく頃に収穫期を迎え新たな魅力でフレンチ、イタリアン、和食などの舞台上で活躍できそうです

のらぼう菜 (埼玉)

「のらぼう菜」はビタミンAやE、鉄分が多く栄養価が高く、糖分が多く味の良いことで知られています。江戸時代からの伝統野菜です。