

Vol.423 2022.3.28

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。

鈴木農園の「浜松のしずく」

(静岡) **新着!**

見た目はリークのような佇まい、生食すると強い香りと辛みを感じますが、調理をいたしますと一転、葉の青い部分も軸もあっという間に柔らかくなり、特にグリルでは香ばしい香りが周囲に漂い食欲を誘います。

ワクワクの春本番!

久保田農園「ラブリービオラ」(福岡)

普通のビオラよりも、また一回りも二回りも小さなミニビオラ。こうしてナブキンリングに添えてあるだけで、テーブルの上に小さな蝶が舞い降りたかのような雰囲気です。色もパープルやオレンジ、イエローなどのツートーンカラーで、春を纏ってお洒落にはしゃぐレディーのように、可愛らしさの中に艶やかさも感じます。お皿の上の飾りや、セイボリー、プティフルのトッピングにと、アフタヌーンティーなどにも目を楽しませてくれそうな小ささで、クリスタリゼして宝石のように見せるのも面白いかもしれません。

新茶葉 (福島) **新着!**

日本の春は新茶を摘む季節。新茶葉はまさに日本に春を告げる代表的なものです。日本の緑茶は今や世界的にも有名な飲料となっています。新茶葉はその柔らかさ、瑞々しさから、天ぷらやお浸しなどに季節を告げる野菜として使われています。和食に限らず洋食でもフライやソテーの香り付け、デザートやあしらいなどにお使い頂くことができます。

オゼイユ(千葉)

マイルドで爽やかな酸味が特徴。ヨーロッパでも季節を感じる野菜として親しまれています。スープやソテーにしても美しい緑が映えます。

ポリジの花

(福岡 久保田農園)

青い星が輝いている…そんな放射状に開く五弁の青い花びらが可愛いポリジの花。色と形の美しさを生かして、砂糖漬けやケーキの飾りに用いたり、ハーブティーに浮かして楽しんだりできます。特に白ワインなど、酸味を感じるものに花を浮かべると、ほのかに青い花がピンク色に次第に変化します。

姫かぶ (福岡)

直径2cmほどの小さな蕪。小さなその姿はまるでミニチュアの蕪そのもの。真っ白い球の部分と青々とした葉が、印象的です。

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。柔らかくて癖のないタンポポ葉です。