

Newsletter

Vol.424 2022.4.4

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。

魅力的な「春」♡

花柚子（徳島・上勝 福島・逢瀬）

小さくかわいい柚子の花。和食では椀だねにしたり、花びらを散らして風雅を演出したりします。ほんのり薫る柚子の香りはとても上品で親しみのある香り。洋食でもカクテルに散らしてみたりあいらいにも。

食用ほおずき（愛知）

サマーチェリーとか、ゴールデンベリーなどと呼ばれ、フルーツとしても人気のあるものです。ハワイではポハベリーともいわれ、コンフィチュールなどでもおなじみです。付け合わせ、サラダ、バーニャカウダ、デザートなどなど様々に使われる食材です。甘みと香りが交互に押し寄せる個性的な食材でもあります。愛知県の食用ほうずきはハウス栽培で安定して手に入ります。

花かいどう桜（徳島・上勝）

桜とは科目はバラ科で一緒ではあるものの、桜がサクラ属である一方、「かいどう」はリンゴ属に分類されます。濃い色で蕾を結び、咲き始めると徐々にうすいピンクへと変貌して行く様も幽玄に映る植物です。長めの茎の先に濃いピンクの蕾が付いている姿は、ヒメリンゴかサクランボの様で可愛い風情、その後花が咲きだすとグッと品のある美しさが増えます。花を咲かせても、茎が長いシルエットもとてもお洒落で、株ごと艶やかにあしらったり、蕾を一つ一つ外すと、まるでミニチュアの薔薇の蕾の様なシルエット、花や花びらを散らして春のニュアンスたっぷりにお使いいただけます。

ナスタチウム・リーフ（徳島・上勝 埼玉・CREO）

サラダによく使われるナスタチウム。ハーブとしても馴染みです。クレンソンの似たピリッとした風味があり、小さな蓮の葉に似た形で、あしらいや飾りとしても人気のある食材です。

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。

三浦本春キャベツ

（神奈川県）

春の太陽を独り占めしたような柔らかく甘みに富み、この時期限定で流通する本春キャベツ。味わいの良さでは定評がある三浦本春、毎年楽しみにされている季節の定番です。

香川県産

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、只今香川県産の良いものがそろっております。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、味わいもまた格別です。

フルーツマト・珊瑚樹 【さんごじゅとまと】（徳島）

珊瑚樹マトは雑味も少なく酸味も程よく、素直に糖度10度を実感できるフルーツマトです。普通のマトの糖度は4か5といわれていますが、この「珊瑚樹」は常に10以上が保たれています。一般にフルーツマトの糖度は8ぐらいとも言われていますので、数値から見ても豊富な甘みがあることが想像できます。