

Vol.426 2022.4.18

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。

新緑を愛でながら...

あまどころ(山形) **新着!**

あまどころは、ユリ科アマドコロ属の多年草で春先に出てくる若芽と地中に伸びている根茎を食す春の山菜です。東北地方では昔から食べられており、若芽はウレイに似たような食感、ほんのりとしたほろ苦さがあり、茎の部分はアスパラのような風味と甘みも感じられ、美味しい山菜として知られてきました。希少な山菜のため高級食材として流通されていることもあり、この時期だけのお楽しみといっても過言ではないでしょう。

極太グリーンアスパラ「甘えんぼう」(山形)

太いと言えど皮も柔らかく、筋も少なくジューシーでボリュームたっぷりに調理をしていただけます。圧倒されてしまうような太さですが、食すると実に瑞々しく、芳醇な甘さと旨味を感じます。砂丘地で栽培されているということもそんな繊細さが生み出される極意なのかもしれません。生産地では一本一本選別され「甘えんぼう」の規格に則って特別に出荷されてまいります。比較的入荷期間も長めでありますので、メニューアップにもご一考いただければと思います。

あやめの花(徳島)

5月の端午の節句が近づくころから梅雨に至るまで、にわかには活気づくあしらいです。これからの季節は、すっきりとした紫の色が映える季節。あやめや菖蒲が何とも風情を感じる季節です。品のある色と花形は、少しノブルな品格も感じます。

葉菖蒲(徳島 茨城)

5月の節句を見据えて、和食では敷葉としたり、季節を感じる食卓の演出にも使われています。邪気払いとして、縁起の良いものとしても使われています。

ツバメ谷中生姜

新着! (静岡)

「葉生姜」ともいうツバメ谷中生姜は、味噌をつけて食べたり甘酢につけたりする箸休め以外にも、そのフレッシュな風味を生かしてお料理のトッピングとしても楽しめます。

国産リーキ(岡山)

国産リーキも海外と引けを取らないぐらいのものが生産されるようになりました。日本でよく使う長ネギと同じ仲間、香りも似ていますが、よりマイルドで軽いニンニク臭があります。加熱することによって甘みが増幅します。