

Vol.427 2022.4.25

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。

# Newsletter

初夏の薫りも纏いながら

## ポリジの花 ホワイト

**新着!**(福岡・久保田農園)

白い色のエディブルフラワーは一昔前まではお皿の色と同化をするということではありましたが、最近ではお使いになるお皿も色もよりデザイン性に富み、お料理に変化やニュアンスを加える意味で使われることも多くなりました。お祝いの席やウェルカムプレートに添えられたり、アミューズからデザートに至るまで、白いポリジの花は、ブルーのものとはまた違った趣でノーブルに輝きを放っています。

## じゅんさい (秋田)

ルンとした喉ごしがたまらないじゅんさい。ここからの季節は椀種にスープに冷やしてスツリと。見た目のゼリーのような涼しげな容姿独特の歯ごたえが特徴の食材です。

## 鋸南のインゲン (千葉)

細く綺麗にそろった鋸南のインゲン。繊細な見た目にも感動する美しさです。華奢で繊細なプレミアムな逸品、極上品です。

## 富士の雅(みやび)ネギ

(静岡)

九条ネギの種類としては白い軸部分もしっかりとあり、調理をするととろけるような旨味たっぷりの味わいとなります。「富士の雅ネギ」は土地にあった九条ネギの品種を厳選し、有機堆肥を使用して安心して安全でその上薫り高く美味しいネギを目指して生産されました。青い葉の部分は葉の先まで生で使用しても葱特有のエグミやツンとする臭いも少なく、口に入れると品の良い香りが漂い後味もさっぱりとしています。一般的な九条ネギに比べやや太めで食のプロフェッショナルに好まれる葱を意識しながら品質管理に努めています。

## カーネーション・赤 (愛知)

毎年母の日が近づくと、活気づいてくるエディブルフラワー、カーネーション。そのまま可愛らしくフルーツなどとスイーツの飾りに、あるいは花を散らして、プレートを個性的に、豪華に飾るのも素敵です。

## 黄インゲン・ワックスピーズ (福岡)

最近では品質の良い国産のものが出回るようになりました。黄インゲンは調理をしても美しい黄色が褪せません。先のミントグリーンとの対比もさわやかな印象。お料理の上を一段と華やかに彩ります。