

# Newsletter

Vol.428 2022.5.9

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。

陽の勢い強まる時！

## 姫竹・笹竹 水煮 (青森)

可愛らしい筍の姿は、やはり春から初夏の風情、新芽、新緑にイメージが広がってゆきます。姫竹は笹の仲間の若芽で、天麩羅や炒め物、炊き込みご飯など香りと食感、甘みを楽しみ、季節も感じる食材です。

ナスタチューム「フェニックス」(福岡 久保田農園)  
少し切れ込みが入った花の形、色も斑入りで個性的な容姿が独特な雰囲気を出しています。「フェニックス」(不死鳥・火の鳥)ともあるネーミングのように、空へと飛んでいきそうな翼をも連想させます。今やサラダの彩り、お料理のあしらいにも色鮮やかなナスタチュームはすっかりおなじみ。そのピリッとしたからし菜のような味わいも、サラダやお料理の大切な味のエッセンス、口にするごとに気持ちも爽やかになります。今までのナスタチュームとはまた違うデザインは、お料理の上でも存在感を放ってくれます。

## 姫竹・笹竹 フレッシュ (北海道)

フレッシュな姫竹は、アクも少なく、柔らかいので茹でてマヨネーズやマスタードなどのソースをつけたり、さっと洗ってから皮をつけたままホイル焼きにしてお召し上がりになるのも香りと風味が溢れておすすめです。

## 坊っちゃんかぼちゃ (熊本)

可愛らしい大きさの坊っちゃんかぼちゃ。タンパク質、βカロチン、糖質が一般的なかぼちゃに比べて約 3~4 倍も含まれています。食味は普通のかぼちゃに比べてホクホクで甘いのが特徴です。

## 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。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みやツンとする臭みも少なく、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。

## 明日葉(東京諸島)

あしたばは、セリ科シシウド属の植物、栄養価も高い健康野菜です。香りがあり独特の風味があります。天麩羅やフライ、それにおひたしなど様々にお使いいただけます。

## 極太グリーンアスパラ 「甘えんぼう」(山形)

ご案内からご注目をいただき、ありがとうございます。太いと言えども柔らかく、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。