

Newsletter

Vol.430 2022.5.23

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。

初夏らしく明るく♪

白瓜 (静岡)

漬物、炒め物、煮物、またサラダとしても食べられます。和食の高級割烹などでは夏の椀だねとして、アジアの国々ではスープに入れたりもしますし、これからの季節のさっぱりとしたメニューにも大活躍です。

コリンキー(神奈川)

パリパリとしたキレイのいい歯ごたえと、食感が持ち味の生食用南瓜のコリンキー。きれいなイエローカラーが、サラダなどに最適です。

赤紫蘇(群馬)

日本古来のハーブとして海外でも人気の紫蘇。赤紫蘇はその色素から色付けに使われたり風味を加えたり、あしらいとして使用されてもいるようです。

はすいも葉 (徳島)

15~40 cmの間で大きさ指定ができますので用途に応じてご注文いただけます。ハート形をより細長くしたような葉形と柔らかな緑色が、夏の木陰の様な清涼感を演出しますし、今の季節、トロピカルな雰囲気をも誘います。

蓮の葉 れんこん葉 (徳島)

アジアの国々では神聖でもありながら昔からとても身近に使われてきたようです。その大きな葉を敷き葉としてお料理を盛ったり、食材がより美味しく戴けるということで、もち米をまいて粽にしたり魚や肉を包んで蒸し料理にと、とても重宝に使われています。あしらいの葉としても高貴で美しいという意味で使われます。小さいものは直径 10 センチ~、概ね 40 センチアップの大きさまでご対応可能です。

From this week's "Concierge"

お取り寄せ商品

オオタニワタリ(沖縄) 山蘇(シャンスー)(台湾)
沖縄ではフィラムシルー、フチビィなど地域により様々な呼び名があり、島の山菜としてその昔から神事にも使われ、勿論食材としても親しまれてきました。灰汁がほぼないので下処理も茹でるだけと簡単、おひたし・天ぷらなど様々にご利用をいただけます。中国料理の食材としても知られており、独特のコリコリとした食感とカールをした先端をカットしてその断面を楽しむこともでき、あしらいの様にもお使いいただけます。南国から届いた夏の山菜としてご紹介するのも面白いかと思われます。

束枝豆(埼玉)

今年もこの季節がやってまいりました！束から外したばかりの枝豆はなんと香り豊かで翡翠のように美しく瑞々しい。芳醇な味わいと風味に溢れています。「束枝豆」は期間も限定の今の時期しか出回らない商品です。