

Newsletter

Vol.442 2022.8.29

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。

From this week's "Concierge"

涼しい風を感じたら...

江戸菜 200g パック (千葉) (中1日予約)

酵素の力を利用し、独自の生産方法で良質な野菜を提供している千葉の農業生産法人「且千花」(たちばな)。且千花の「江戸菜」はボリュームたっぷりの小松菜です。一度食べていただくとお分かりになるように、小松菜本来の美味しさと、シャキシャキとした歯ごたえの良さを十分に楽しんでいただけます。200g パックが新しく発売され、もっとお手軽にお使いいただけるようになりました。

中国・雲南省 松茸

一足早く味わうプレミアムな食材。中国産松茸も中国内の保管や輸送と日本での検疫と通関作業も確立され素晴らしい品質の松茸が日本へ届くようになりました。

パセリルート(フランス)

日本では出回る量が限られていることから、あまり知られていませんが、ヨーロッパ方面では古くから親しまれている野菜です。煮込みやピュレなどにして心地よい風味をお楽しみください。

マイクロラディッシュ (愛知)

赤く輝くビーのようなラディッシュ。グリーンピースよりも一回り小さく、マイクロマトと同じような大きさの粒がとてもチャーミング。お料理のワンポイントにも愛らしくかわいらしいその姿はひときわ目を引きまします。青々とした葉とのコントラストも美しい素材です。

バターナッツスクワッシュ (千葉・茨城)

国産のバターナッツが早くも登場です！瓢箪型の南瓜。スープなどにするとその滑らかさが秀逸のスクワッシュ。実の色もオレンジ色で、色味を生かしても面白い素材です。ブラウンシュガーとの相性も良いのでグリルに付け合わせや、色も濃いので甘く煮てスイーツのトッピングにも面白い。