

# Newsletter

Vol.453 2022.11.21

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。

賑やかな季節にむけて

## フィンガーライム(アメリカ)

プチッとした食感と、ライムの爽やかさが大人気のフィンガーライム。キラキラとしたビーズが爽やかでプレミアム感一杯にお料理に花を添えます。カクテルに入れたり、魚介料理に添え香りを生かしたり、冷たいデザート風味付けや飾りにも。アメリカ産は白い色の物が多いです。



## 国産ベルガモット (高知) **最盛期!!!**

「ベルガモット」は有名なアールグレイティーの薫りとしてもご存知の方も多い柑橘です。希少な柑橘でもある「ベルガモット」を、季節は限定され、数も僅かではありますが日本で生産をしている農家があります。海外のものとはマイルドな香りとは感じますが、やはり格段と新鮮さが感じられ、品の良い個性的な柑橘の薫りが広がってまいります。



## マイクロラディッシュ (愛知)

赤く輝くル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い珠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。

## 国産カリフラワーミナレット (埼玉 群馬 他)

らせんを描いた美しい形状が特徴のミナレット。最近ではすっかりとお馴染みの食材となりました。コロコロとした歯触りが楽しく、黄緑色の爽やかな色が食卓を飾ります。

## 芽キャベツ (静岡)

メキャベツは一般的なキャベツに比べ、ほとんどの栄養成分がバランスよく含まれています。ビタミンCは普通のキャベツの約4倍！美容にも健康にも風邪予防にもよい芽キャベツは、暖かいメニューには無くてはならない存在です。



## 福岡産 フィンガーライム

大きさもあり、しっかりとした実。そして何よりも今後、色を選ぶことができるように進めてゆくそうですので楽しみでもあります。写真のサーモンピンク色のフィンガーライムもその一つで、実に可愛い色合いです。弊社ではアメリカ産のものを輸入しておりますが今まで国内での生産品は高価でかなり価格の開きがありました。こちらの福岡産はそれらに比べてかなり落ち着いたお値段でご提供できそうなのが嬉しいことでもあります。



## 美しい☆チコレフリーゼ(茨城)

軽やかなレモンイエローのサラダ素材として、繊細で葉が最も細いタイプのエンダイブとして知られている「チコレフリーゼ」。中が軟白して、フワフワの印象で盛付け時とても美しく、お料理を彩ります。細くサンゴのようなきめ細かな葉の形状が特徴です。

