

Newsletter

Vol.455 2022.12.5

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。

新着続々!!

From this week's "Concierge"

ちよろぎ コルヌ クローヌ(岡山)

日本では赤く酢漬けにして、お正月の黒豆に添えるぐらいの認知度ですが、ヨーロッパではポイルしたり炒めたりと、目に見えるその面白い形を利用して様々なお料理に使われています。スープの浮き身や飾りにも。

葉小玉ちゃん (静岡 ヤママツ鈴木農園)

オニオンヌーボーと姿は似ていますが、珠の部分が黄色い、黄玉葱の「葉小玉ちゃん」が入荷しました。まだ作付量は少ないのですが、フレッシュな印象、手軽で程よい大きさです。オニオンヌーボーの甘さと比べてはあっさり目でもありますが、味は濃くいろいろなお料理に使っていただけるでしょう。青い葉の部分も柔らかく、大きさも手軽に扱えるサイズです。

うるい (新潟)

グリーンのうるいは、湯がいておひたしやソースに絡めても美味しく、葉をそのまま美しい「かいしき」に利用したりします。

タラの芽(山形)

ほのかな苦みや、しっかりとした食感が春を伝える食材として人気があり、山菜の王様ともいわれています。

サラダ玉ねぎ (佐賀)

白玉葱は黄玉葱に比べ幾分マイルドで辛味や苦味が少なく、上品な風味を持っています。優しい甘みが豊かな気持ちにさせてくれるサラダ玉ねぎです。

蚕豆 (鹿児島)

優しいグリーンの色合いと、豆類の存在感は、ほのかな春を感じさせます。ふくよかな豆類の香りは、初春に心を馳せる気持ちにさせるでしょう。あたたかな日差しと春の緑を連想させる食材です。

こごみ(秋田)

アクがないのでさっとゆでてサラダやお料理のトッピングにも楽しい食材です。くるくると巻いて青々とした緑が美しく映えます。