

Newsletter

Vol.456 2022.12.12

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"

魅力的な国産西洋野菜続々登場

国産「タルディーボ」 **近々入荷予定** (茨城 福岡)

高級な希少な野菜として知られています。日本国内で栽培をする場合には高度な技術を必要とします。特にタルディーボは水盤へ移すタイミングなど、農家の繊細な技術や感覚を必要とする繊細な野菜です。美しく育った個性的なラディッキオ。お料理を一層美しくノブルに鮮やかに飾ることでしょう。爽やかなほろ苦さとサクツとした歯触りが持ち味です。

国産 ラディッキオ・ヴァリエガート・ディ・カステルフランコ (茨城県産)

国産のカステルフランコは、ルシアというレタスの様に結球しているタイプのものでほとんどでした。イタリア産のカステルフランコは「ヴァリエガート」といって、それはまるでバラの花のように展開し、柔らかな巻きとふんわりとして黄色い葉に赤い斑が鮮やかに映ります。今までは輸入のものにしか見られなかった「ヴァリエガート」でしたが、この度やっと日本においてその美しい姿を映かせるようになりました。その姿は美しく展開しており、品よくふんわりと幾重にも重なっています。

オニオンヌーボー

新着! (静岡)

新玉ねぎのようなフレッシュな香りと火を通すと香ばしくも甘く深い味わいはオニオンヌーボーならではの。

ミニフェネル「スティッキオ」 (宮城)

フェネルにお手ごろ感と、親しみやすさを兼ね備えた国産のミニフェネルです。そのままバーニャやサラダがお奨め、小さく手軽な大きさということもポイント、爽やかな風味が口に広がります。

山うど **新着!** (群馬)

天麩羅以外では酢水にはなしてあく抜きをして使います。香りが高く、シャキシャキとした歯ごたえが特徴で、葉先や身は、もちろん、皮まで食べられる食材です。

サボイキャベツ(宮城)

ヨーロッパではごく一般的に使われているキャベツで、葉がちりめん状に縮れています。煮崩れしにくく加熱すると甘みがあるので、煮込み料理などに最適です。

庄内あさつき **新着!** (山形)

さっと湯通ししてシャキシャキとした食感を楽しんだり、ゆっくりポイルしてとろんとした甘みと風味を楽しんだり、その美味しさを様々なアレンジでお楽しみください。

のびる **新着!** (徳島)

ニンニクのような食欲をそそる香り。緑の葉の部分も使えます。根球が小さく、ミニミニサイズの新玉葱のよう！季節を感じる付け合わせなどにも最適な食材です。