

Newsletter

Vol.457 2022.12.19

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"

鮮やかに
1年を締めくくる!

黄かぶ (福岡 静岡)

「黄かぶ」の肉質は緻密で、茹で上がりがほんのりレモンイエローと、とっても綺麗。白蕪のように煮溶けることも無く、しっかりと煮込むことができます。独特の上品な風味があり、この季節ならではの野菜です。グリル用野菜としても美味しい。

「獅子ゆず」「鬼ゆず」(静岡県産)

通常の柚子の約10倍はあろうかという堂々とした姿の「獅子ゆず」。名前の由来は見た目が「獅子」の様な形相に見えるためだとか。しかし獅子は邪悪のものを排除するため、縁起物ともいわれ重宝がられ、実が大きいので、実入りが大きいということから千客万来、商売繁盛の縁起物としても重宝されています。「柚子」という名前がついていますが、実は文旦(ぶんだん)の亜種だそうで、香りは柚子というよりも軽くグレープフルーツの様な印象があります。「獅子ゆず」は他の柑橘類のように生で楽しむ果物ではありませんし、果肉の部分が少ない為搾って風味を醸すものでもありません。縁起物や観賞用としての用途がほとんどですが、柚子のように皮に渋さなどもない為、皮から身まで丸ごとスライスしてグラッセやマーマレードには最適とのこと。大きな柚子窠にして、色とりどりのお料理を盛りつけても一興です。入荷は12月上旬に2回ほどとなっております。

プンタレッラ(宮城)

イタリアのローマでは、冬から春の風物詩。葉で覆われた内側に、アスパラガスに似た若芽があります。その若芽を薄くスライスし、細くそいで氷水でよく晒してサラダにすると、爽やかなほろ苦さとシャキシャキとした食感が口の中で広がります。また、プンタレッラをバターでソテーしても個性的な味わいが楽しめます。

久保田農園のツリーケール / ホワイト・パープル (福岡)

長さ15センチ前後のスタイリッシュな葉、それぞれの葉先が白からグリーン、パープルからグリーンと、まるで縁取りの様なグラデーションを形作っております。見た目のファッションブルさに加え、歯ごたえはしっかりと、しかし味はキャベツのように癖がなくお召し上がりになれます。

福岡 久保田農園の 姫ビーツ(レッド・イエロー)

2.5~センチほどの小さな玉に、スツと伸びる葉がついております。美容と健康に良い野菜として認知されてきたビーツは、今や業務用だけでなく、一般にもサラダやあえ物、煮物などに調理されるほどになり人気の野菜となりました。

プチベール(福岡 静岡)

ケールと芽キャベツの掛け合わせ野菜。冬季の人気食材です。栄養価も高く、ヒラヒラと可愛い葉はサツと火を通した後も美しいグリーンで飾りにできるほどしっかりとしています。

