

Newsletter

Vol.460 2023.1.23

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"



アピオス(青森)

11月に収穫された新物の販売がスタートです。栄養価も豊富で、茹でて焼いても揚げても様々な調理方法でアピオス特有の風味を楽しんでいただけます。銀杏の風味とジャガイモの食感とピーナッツの香りを同時に味わうような、いかにも滋味深い食材です。

天使のキャベツ(静岡)

人気が高くご好評をいただいているお野菜です。糖度が高く、その美味しさにファンが増加中！生でも、火を通して柔らかい甘みを感じ、春の暖かさを感じるような優しい味わいをお楽しみいただけます。



雪うり(山形)

柔らかなレモンイエローがほのかな春の空気を連れてきます。軟白した雪うりは癖もなく、柔らかく、シャキシャキとした食感が爽やかで、そのままサラダで。



梅枝白梅・紅梅(福島・徳島)

平安時代以前は「花」と言えば「梅」を指していました。梅は寒中に耐えて香り良い花を開く、春の扉を開けるようなイメージがあります。松竹梅に象徴されるように「縁起」の良い花としても良く知られています。



陽だまりの心地で

国産 完熟ベルガモット 予約商品(高知県 白木果樹園)

年始のご利用に今からお済みおき下さいましたら幸いです
※10月ご予約、翌1月ご納品商品

白木果樹園では、10月に予約をしておきますと木成り完熟にさせたものを明け1月ぐらいに納品してくれるということもできるそうです。完熟のものは数も少なく一般にはなかなか出回らないものでもあります。香りの成分は主にベルガモットの皮の部分に含まれるといわれており、精油は香水の基としても、有名などころではアールグレイティーの着香に使われたり、果実としてはジャムやピュレなど様々な加工されているようです。青いものと比べ、中のジュースも一層柔らかく感じられるような気がします。完熟果でマーマレードやジュース、ドレッシング、ジュレやケーキに混ぜこんで香りと穏やかなほろ苦さを味わうこともできるでしょう。「完熟ベルガモット」のマーマレードをアフタヌーンティーの際に紅茶に入れてフレーバーティーのように楽しむなども一興かと存じます。



わらび(静岡)

灰汁処理をして、煮物や炒め物、おこわやグラタン、ナムルなど、色々と利用されています。春を感じる山菜として広く知られています。



おかひじき(千葉)

オカヒジキは同じヒユ科で、イタリアの高級野菜「アグレッティ」と、見た目も味わいもほとんど同じ。ジャンルを問わず様々なレシピで使われています。イタリアやフランスでは春を告げる野菜でもあります。さっとゆでて美しい緑色をお楽しみください。