

Newsletter

Vol.462 2023.2.6

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"

カリフラワー・ロマネスコ (愛知 他)

らせんを描いた美しい形状が特徴です。最近ではすっかりおなじみの食材となっております。コリコリとした歯ごたえと、見た目の斬新さ、面白さがあります。

福岡糸島

「ラディッキオ・ローザ」

美しいアンティークローズを彷彿とさせるトレビスです。輸入が主でしたが国産でもこれだけしっかりとしているものはあまりないでしょう。クラシックで、アンティークな風合いを感じる「ラディッキオ・ローザ」は、一口噛むと甘みが、そしてそのあとに爽やかなほろ苦さがやってきます。見た目からも単体で美しいサラダや敷葉としてもインパクトのある素材です。同色の生ハムやフルーツなどと併せても。

オニオンヌーボー(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。

国産ホワイトアスパラ
近々入荷予定!

ホワイトアスパラ(佐賀・福岡)

佐賀県のホワイトアスパラがいよいよスタート! 冬の寒さの中、じっくりと育てられ、柔らかく上品な甘味からも春を感じられます。この時期のアスパラは「春芽」と言って冬の間時間をかけて育てられているために甘みも香りもまさに秀逸の食材です。

見目麗しい西洋野菜続々

オランダ産 オレンジロマネスコ

前注文をお願いいたします

オランダよりロマネスコが到着しております。自然のアートを見せられるかのように、私たちの眼を楽しませ、日本でも魔訶不思議な形のブロッコリーとして認知されてきたアーティスティックな「ロマネスコ」。それも今回のオレンジが加わることでより一層、目を楽しませてくれそうです。今後といたしましては、ホワイトやパープルも加わる予定となっており、色が変わることでサラダだけではなく、飾りやトッピングにとカラフルに楽しい食材としてお皿の上を彩ってくれることでしょう。

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」。フワフワと柔らかく美しい出で立ち他は他のサラダ野菜には無い繊細さがあります。細くサンゴのような美しい葉の形状が特徴です。

ペルー産ホワイトアスパラ

ペルー産のアスパラガスは、フレッシュでみずみずしい。肥沃な大地と温暖な気候で育てられたアスパラはしっかりとテクスチャを保持しています。