

Vol.463 2023.2.13

From this week's "Concierge"

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。

Newsletter

赤葱（山形）

生のままでは、一般の葱に比べやや辛味も強く香りも豊かですが、加熱しますと一転して一層甘くなりしっとりとした食感になります。

葱の美味しい季節

千寿葱（東京 埼玉）

200年以上続く、千住の千寿葱は葱のブロの目利きによって選抜されたもの。「千寿葱」の名称は、良いものだけに認められた証です。白いつやつやとした肌が美しい、しっかりと締まった千寿葱。この季節は特にぐっと甘味が増えています。火を通すと特に、芯の甘い部分がとろけます。

深谷ねぎ（埼玉県深谷市）

全国的なネギのブランドとして定着している「深谷ねぎ」は品種名ではなく、埼玉県深谷市を中心として生産されている根深谷ねぎの総称です。寒さで甘みが増す冬の時期は、深谷ねぎの一番おいしい季節です。特に白根の部分を長く育て、柔らかくするための「土寄せ」は大変な作業ながら、その品質を保っています。火を通すと驚くほど甘く、そして柔らかいのも「深谷ねぎ」の特徴です。かの「渋沢栄一氏」も埼玉県深谷市の生まれ。そんな話題性も持ち合わせています。

鍋ねぎ（茨城）

季節限定の「鍋ねぎ」は、寒い季節を後押しするかのようになん年々認知度があがっている素材です。それもそのはず、下仁田葱との交配種だそう太くしっかりと白い部分が物語っているようです。美味しい寄せ鍋や丸ごと天麩羅、湯通して和え物、アヒージョやスープで煮てヴィネグレットソースを添えても楽しむことができます。

葉玉葱（千葉）

千葉県産の葉玉葱は、関東でも一番初めてに出回る新玉葱です。す。カットしただけで中からじわっとあふれる水分に瑞々しさを感じ、生で食するとシャキシャキ、パリパリとした食感もまた楽しいものです。火を通すと優しい甘さと香りも加わって、春の王様の様な風格をも醸し出しています。茎の部分も軽くソテーしてパンに練りこんだり、ソースの風味付けや肉料理にも。

新玉葱（静岡）

しっかりと水分と甘味を貯え、新玉葱の楽しい季節がやってきました。サラダにしても調理をしても、甘味も乗って美味しくいただけます。

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。