

Newsletter

Vol.464 2023.2.20

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。

緑麗し 春の予感

サラダわさび菜 (茨城)

柔らかくそうにフリゼしてカー
ルした葉先の形状と、特有
の爽やかな辛さ。フワフワ
で新鮮なサラダとして人気
を集めています。ソースや
ドレッシングとのからみもよ
く、どのジャンルにおいても
ご使用いただける食材で
す。

CREO のフリルレタス (埼玉)

弊社のベビーリーフでお馴染みの
CREO では、立派なサイズのフリルレ
タスも生産しております。特筆すべき
は、そのボリューム、そして生産途上
に人の手がほぼ触れていないために
菌数も極めて低い。そして、何よりも
持ちの良さには驚きます。味も爽や
かでパリッとした葉のシャキシャキと
した食感を存分に楽しんでいただけ
ます。厚みがあるので、サラダに入れ
ますと一気に嵩が増します。艶とし
たグリーンの色味が爽やかで、サンド
イッチやバーガーなどにも最適。しっ
かりと立ち上がった葉、そしてその厚
み、葉先のフリルも美しく整い、このタ
イプのレタスとしては珍しいぐらいボリ
ューム満点の「フリルレタス」です。

ホホワイトアスパラ(佐賀)

佐賀県のホ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。

ペルー産ホホワイトアスパラ

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したテクスチャを保持しています。

空心菜スプラウト (岐阜県・サラダコスモ)

葉先はまるでスラッと伸びた二股のフォークのような佇まいで、とても愛嬌のある姿形をしています。シャキシャキ感そのままに、ちよつとぬめりを感じるような食感も面白いです。サラダは勿論のこと、鍋や炒め物にも使え、その上栄養素も豊富で、カルシウム、カリウム、鉄分、β-カロチンも多く含む機能性も持っています。サラダコスモでは、様々なスプラウトを製造していますが、化学肥料を使わず、地元・恵那峡の天然温泉水とモンゴル産の天日塩のミネラルのみで育てています。食感と個性的な形を生かした魅せるトッピングにも面白いかもしれません。

Fiore

マイクロ・ミックス

『フィオレ』(埼玉)

自然な美しい赤紫色をまるでフラワーアレンジメントのように小さなリーフで楽しめたらと誕生いたしましたのが「マイクロミックス・フィオレ」です。6種類のリーフを選抜いたしました。ミックスにいたしました。可愛らしいサラダで食していただいても、あるいは一つ一つをメインディッシュの美しいトッピングやアミューズ、セイボリーにも魅力いっぱいにお使いいただけます。