

Newsletter

Vol.465 2023.2.27

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。

ホワイトアスパラ (佐賀)

佐賀県のホワイトアスパラがスタートしております！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。

香りと味わいの
アクセント

From this week's "Concierge"



青たで 青蓼 (福岡)

日本の食文化の中の「蓼(たで)」の歴史は古く約 1000 年前、平安時代からといわれています。赤い色の「紅蓼」の方が刺身などに良く添えられ、広く知られているようですが、この「青たで」も鮮やかな緑色の小さな双葉が赤いものよりも鮮明で、可愛い極小のマイクロトッピングの様です。小さいながらもピリッとした味、青みのある香りが持ち味です。サラダのトッピングやウォッシュタイプチーズに、ムニエルのソース、プロシュットや熟成肉、ジビエ料理など、和食だけではなく洋食においても様々なアレンジで色々と併せてみていただきたいところです。栄養的にもビタミン C が豊富な「青たで」は日本古来の愛らしくも、存在感抜群の素材なのです。

村上農園
マイクロハーブ
シリーズ



ロベジ (パッケージネーム:セロパセ)

「ロベジ」は、マウンテンセロリー、ワイルドセロリーとも呼ばれているセリ科の多年草で、パセリの様な、セロリの様な独特のスパイシーな香りが相まみえる魅力的な食材として人気があります。日本ではまだ認知度も低いようですが、ヨーロッパではスープやソース、肉料理は勿論、マッシュポテトの香り付けやお茶やリキュールにされたりと日常的に使われている人気の食材です。

シトラス・フラッシュ

ギザギザの小さな葉に、赤い茎がトレードマーク、商品名そのままに小さな葉を口に含むだけで柑橘の爽やかな香りと清々しさを瞬時に感じます。デザートや氷菓でのご利用はもちろんの事、少し癖のある素材や脂肪分の多めのお料理にも小さいながらしっかりと融合してくれそうです。

アニスイート

CREO から「アニスクレス」という名前でご案内をさせていただいておりますが、今度は村上農園から培地付きでデビューいたしました。欧州ではお料理からスイーツに至るまで、そのスパイシーでアニスのような甘い香り漂う、お料理からスイーツに至るまでお使いいただける非常に人気のあるハーブです。

ハニー・ステビア

甘さは砂糖の約 100 倍といわれる植物でもある「ハニー・ステビア」が発売されました。特にスイーツなどに添えるグリーンとしては色味だけではなくその甘みも味のエッセンスとしての機能を十分に果たしますし、何よりも驚きなのはステビアの奥深い甘みがチーズの塩気と絶妙にハーモニーを奏でるところです。

バジルパープル

スモーキーパープルといつかスモーキーレッドの特色のあるシックな色合いは、他のスプラウトにはないような立体的な形と個性的な葉姿で、アミューズやセイボリーに効果的な役割を担ってくれるでしょう。

