

Newsletter

Vol.466 2023.3.6

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。

佐賀県産最盛期!

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」と言って冬の期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。

明るい季節の到来

From this week's "Concierge"

子持ち高菜 (和歌山)

「子持ち高菜」とは、「高菜・からし菜」の脇芽、つぼみ部分です。福岡の「蕾菜(つぼみな)」や、祝蕾(しゅくらい)、四川児菜(シセンアサイ)とほぼ同じ種類です。その姿は、まるで春の息吹を感じるような存在感に溢れています。面白いのは生でそのまま食べられること。きれいに洗い、小さな株を一口に頬張ると、その姿からは想像もできない様な、癖のない、硬すぎずコリコリとした歯ごたえ。後にほんの少し感じるからし菜の余韻は、苦味もほとんどなく爽やかです。春のサラダ、和え物、付け合わせとしてそのまま供するのも良いですし、フリット、パスタやガレットの素材としても面白く、鉄板でディスプレイも兼ねながら、お客様の目の前でサツとスライスして供するなど、青々とした春を戴く前菜にも最適かと思われま。食感を大切にするのであれば火を通しすぎないようにお気を付けください。

よめな・嫁菜(徳島・上勝)

日本の春の摘み草としても昔から知られていたよめな。キク科ということですが、その風味はどちらかというほのかに感じる品の良い独特の香りと癖のない味わいです。

つくし (福島)

昔から土筆は食べられる野草として知られています。袴を取る等の下処理をしてつくだ煮やお浸し、天麩羅と様々に食卓に上っていました。しかし最近ではなかなかそのような景色もお目にかかれなくなり、昔は身近にあった土筆も、今や希少な高級食材となりつつあります

春蘭(しゅんらん)(徳島/上勝)

味に癖がないので、和食の世界では揚げ物やあえ物、そして汁物など様々なお料理に使われ、季節感のある山菜としておなじみでもあります。蘭特有のエキゾチックなその姿形を愛でながら、あしらいとして春の勢いを感じるのもお奨めです。

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。

山うど(栃木)

天麩羅以外では酢水にはなしてあく抜きをして使います。香りが高く、シャキシャキとした歯ごたえが特徴で、葉先や身は、もちろん、皮まで食べられる食材です。

マイクロラディッシュ (愛知)

赤く輝くルビーのようなラディッシュ。グリーンピースよりも一回り小さい珠がとてもチャーミング。お料理のワンポイントにも愛らしくかわいらしいその姿はひときわ目を引きま。