

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

新生姜（高知）

掘たての新鮮さ、歯ごたえを堪能していただけます。爽やかな風味と軽やかな刺激は体も温め、ほんのり優しい春を演出するにもぴったりです。



二十四節気 春分！

黄金虚空蔵生姜（高知県）

高知県中部の虚空蔵山の麓で、突然発見されたといわれるその名も「黄金虚空蔵生姜」。黄金色に輝く生姜ということで、皮目も幾分艶としており、カットをすると中は薄めの黄色。普通の生姜よりも辛味が強く繊維が少ないのも特徴です。体を温めてくれる成分のジンゲロール含有量が1.6倍だそうで、機能性を持っている生姜として県内はもとより、県外においても認知度が高まっているそうです。辛味とまろやかな香りと風味が楽しめる「黄金虚空蔵生姜」。炒め物などでお料理に使うのは勿論のこと、ご飯に炊き込んだり、生姜をグラッセにしたり、シロップを作って飲み物にスライスを入れたりとその色を生かしたレシピでも楽しまれています。

カタクリ（新潟）

春の野山に咲いている小さく、清楚なカタクリの花。和食でもその愛らしい花もあしらいとして使われています。天麩羅、お浸しやあえ物など、もともと優しい甘みと癖のない味わい、そして見た目の柔らかい風合いなどがまさに今の季節を表しています。洋食でも、山の息吹を感じられる季節の食材としてお使いになるのも良いかもしれません。



蚕豆 出荷再開！ （鹿児島）

優しいグリーンの色合いと、豆類の存在感は、ほのかな春を感じさせます。ふくよかな豆類の香りは、麗らかな春に心を馳せる気持ちにさせるでしょう。あたたかな日差しと春の緑を連想させる食材です。



ホワイトアスパラ （香川）

香川県は、日本で最初にホワイトアスパラを生産した産地としても有名ですこの時期は特に味が濃く柔らかいのが特徴です。国内のホワイトアスパラは産地リレーをして、これからもどんどんと北上してまいります。すっかり日本の春の味覚となりました。



葉付きヤングコーン （沖縄）

葉付だからこそその新鮮な食感と柔らかく優しい甘味が楽しめます。葉付きのまま蒸し焼きにしたり茹でてシンプルにいただいても、トウモロコシの香り豊かな美味しさをギュッと閉じこめた小さいコーン。柔らかかなヒゲはフライにしても！期間限定の人気食材です。