

Newsletter

Vol.469 2023.3.27

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。

From this week's "Concierge"

ツバメ谷中生姜 (静岡)

「葉生姜」ともいうツバメ谷中生姜は、味噌をつけて食べたり甘酢につけたりする箸休め以外にも、そのフレッシュな風味を生かしてお料理のトッピングとしても楽しめます。

芽吹き季節!

雁足 (福岡)

コゴミとわらびを足したような雰囲気を持つ「雁足(がんそく)」、これは商品名です。イワデンダ科ヘランダ属の大型の多年草であり、「鬼日陰蕨(おにひかげわらび)」の新芽の部分を言います。表現としては緑色の大型のわらびといった方が良いのかもしれませんが。巻いている部分をよく見るとそれはこのネーミングにあるように「雁足」、鳥の足にも見え、少し風流な景色にも思えてきます。調理をすると灰汁もさほど強くなく、癖のない優しい味わいで、それは春芽のグリーンアスパラをも彷彿とさせます。しっかりとしたボディに噛んでゆくとぬめりも感じられ、独特の食感も面白いです。

新茶葉 (福島)

日本の春は新茶を摘む季節。新茶葉はまさに日本に春を告げる代表的なものです。日本の緑茶は今や世界的にも有名な飲料となっています。新茶葉はその柔らかさ、瑞々しさから、天ぷらやお浸しなどに季節を告げる野菜として使われています。和食に限らず洋食でもフライやソテーの香り付け、デザートやあしらいなどにお使い頂くことができます。

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。

コリンキー (沖縄)

ポリポリとしたキレのいい歯ごたえと、食感が持ち味の生食用南瓜のコリンキー。きれいなイエローカラーが、サラダなどに最適です。

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。

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とき目を引きます。

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。