

Newsletter

Vol.470 2023.4.3

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"

春の緑を彩りに

極太グリーンアスパラ 「甘えんぼう」(山形)

太いと言えど皮も柔らかく、筋も少なくジューシーでボリュームたっぷり調理をしていただけます。圧倒されてしまうような太さですが、食すると実に瑞々しく、芳醇な甘さと旨味を感じます。砂丘地で栽培されているということもそんな繊細さが生み出される極意なのかもしれません。生産地では一本一本選別され「甘えんぼう」の規格に則って特別に出荷されてまいります。比較的人荷期間も長めでありますので、メニューアップにもご一考いただければと思います。

鮎たで(東京) **新着!**

特有の香りと辛味を持ち、香辛料として薬味や刺身のつまなどに用いられます。辛味成分があり、タデの葉をすりつぶして酢でのぼしたものは「タデ酢」と呼ばれ、アユの塩焼きに添えられたりもします。特に鮎との相性が良い為に「鮎たで」と呼ばれますが、日本のハーブとして、独特の風味辛味を生かしてお使いになられても面白いかもしれません。

青紅葉(徳島・上勝 愛知)

春の水辺を思い出させるような、青々と濡れたような美しい青紅葉。お料理の敷き菜としても、飾りとしても、水も温む春の風景や清涼感をも醸し出します。

ディルの花(福岡 他)

小さな可愛いディルの花の季節がやってきました。葉姿もフェンネルよりは幾分繊細な雰囲気を持ち、花も同じようにフェンネルよりは小型ですがスパイシーな風味を持ちます。魚料理やハーブバターやチーズ、ドレッシングやソースなど、様々なお料理に爽やかな香りと風味を添える今ではお馴染みの食材。ハーブの生花の季節は特に春先に限られてしまっていますが、今だからそのトッピングや飾りとしても、印象的な香り味わいを残します。

新すだち(徳島)

ジューシーで、香りの立つすだちは清涼感たっぷりの食材です。ギュッと絞ってメインにもデザートにも。ドレッシングにも爽やかな季節感を添えます。

おかひじき(千葉)

オカヒジキは同じヒユ科で、イタリアの高級野菜「アグレッティ」と、見た目も味わいもほとんど同じ。ジャンルを問わず様々なレシピで使われています。**イタリアやフランスでは春を告げる野菜**でもあります。さっとゆでて美しい緑色をお楽しみください。