

Newsletter

Vol.471 2023.4.10

From this week's "Concierge"

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。

初夏の気配も感じる頃

ナスタチューム 花・葉 (茨城 埼玉)

花、葉はハーブとしても野菜としても親しまれ、家庭菜園でもおなじみの可愛い食材です。クレソンに似たピリッとした風味があり、花びらを散らしてもお料理にアクセントが生まれます。グリーンサラダに混ぜ合わされると、とても美しいサラダの出来上がりです。

国産筍 (熊本 福岡 静岡 他)

風味豊かで種類や部分により違った歯ごたえを味わえる筍は、実に様々なお料理にお使いいただけます。アジアの料理には欠かせない存在でもあり、日本の古来からの山の幸として重宝な食材です、日本では豊富な筍の種類があり、見た目の面白さに加え、洋食にも色々とお使いいただけます。パスタやリゾット、グリル料理に、フリットやピカタ、バターやオリーブオイルでソテーしてガルニにも。季節の香りを運びます。

サラたまちゃん (熊本)

さっぱりとした後味、柔らかな甘みの特徴のサラダ玉ねぎ。サクツとした食感と、香りや味わいのアクセントに。

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。

新じゃがいも (熊本)

春を感じる食材の一つ、新じゃがいもです。サクツとした歯ごたえと、爽やかな味わい。付け合わせ、チーズフォンデュや温野菜サラダ等にもサイズも小さく最適です。

コーンスプラウト (福岡)

コーンの新芽。コーンスプラウトは、暗闇の中で育成させるためにこのような色になります。甘く、天使の羽のような風貌を持つことで、他のスプラウト類とはまた違ったフィギュアでお皿の上を飾ります。味は甘く、優しく、まさしく熟したコーンの味わいです

ポリジの花 ブルー (福岡)

青い星が輝いている...そんな放射状に開く五弁の青い花びらが可愛いポリジの花。色と形の美しさを生かして、砂糖漬けやケーキの飾りに用いたり、ハーブティーに浮かして楽しんだりできます。特に白ワインなど、酸味を感じるものに花を浮かべると、ほのかに青い花がピンク色に次第に変化します。