

Newsletter

Vol.472 2023.4.17

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"



姫竹・笹竹 フレッシュ（北海道）

フレッシュな姫竹は、アクも少なく、柔らかいので茹でてマヨネーズやマスタードなどのソースをつけたり、さっと洗ってから皮をつけたままホイル焼きにしてお召し上がりになるのも香りと風味が溢れておすすめです。

爽やかな風を！

田澤農園「セルフィーユ」（東京・千葉）

ハーブ「セルフィーユ」は風味付けは勿論のこと、その繊細な葉姿で人気のあるハーブです。リーフサラダに葉をミックスするだけでも爽やかなハーブサラダが出来上がり、デミグラスシチューの彩りに添えてもとても爽やかなガルニチュールとなります。特に弊社が扱っております中でも「田澤農園のセルフィーユ」は、その可愛らしくフリゼした葉姿が美しく印象的です。水揚げをすると葉先がぐるんと回るのでボリューム感が出ます。繊細に弧を描く軸と葉は、立体的に姿を浮かび上げらせ、心地良いリズムと豊かなイメージを演出してくれます。この繊細なセルフィーユは、特別な「田澤農園のセルフィーユ」だからこそその存在感です。

鋸南のインゲン

（千葉）

細く綺麗にそろった鋸南のインゲン。繊細な見た目にも感動する美しさです。華奢で繊細なプレミアムな逸品、極上品です。



葉菖蒲（茨城）

5月の節句を見据えて、和食では敷葉としたり、季節を感じる食卓の演出にも使われています。邪気払いとして、縁起の良いものとしても使われています。



紅白大根（静岡）

白と赤とのコントラストが可愛い紅白大根。艶々ときれいな色、そしてその爽やかな味わいも魅力です。



小メロン（静岡）

摘果の際に収穫される未成熟の小さなマスクメロンが「小メロン」です。高級なピクルスの素材として、スープの素材として、前菜の素材としていかがでしょう。



アメーラルピンズ（静岡）

指先程の小さいかわいいトマト。ルビンズという名前のごとく赤い宝石のようです。リコピン、ポリフェノールなどの栄養素を豊富に含み、プチッとほじける食感と甘く濃厚な味にはびっくりさせられます。

