

Newsletter

Vol.475 2023.5.15

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。

初夏へ一直線!

枝豆・枝付き (埼玉)

季節を感じる食材です。春の枝豆は、柔らかく水分も豊富で、茹で上げた香りと、甘味が広がります。調理をしてもグリーン色がとても美しく新緑を思わせませす。

北海道産 ホワイトアスパラ

国内最終産地

北海道産はまとまった量を市場に供給する産地として国内最後のシーズンを飾ります。北海道産のホワイトアスパラは水分がギュッと詰まった芳醇な味わいと、すらりと伸びた美しい直線のフォルムが特徴です。

青実山椒 (埼玉)

小さい果実がたわわに実ったようなそんな印象の実山椒、でもその小ささと反して、一粒一粒は際立ってスパイシーです。最近では日本独特のものを洋風にアレンジし、フレンチやイタリアンの世界でも素材のうまみを引き立たせる調味料としての使用も増えてきました。

エルダーフラワー(千葉 長野)

予告・5月下旬入荷予定

初夏になると、イギリスやヨーロッパなどではその僅か数ミリの花を摘んでフラワーシロップやコーディアルを作る姿が定番の様です。古くからエルダーフラワーは「万病の薬箱」メディカルハーブとしても知られており、民間療法として健康維持にも使われてきました。エルダーフラワーの花を集めて作ったシロップをパンケーキにかけたり炭酸や白ワインに加えたり、ソルベにしったりゼリーにしたりと様々な使われているようです。

甘えんぼう・パープル (山形県産極太アスパラガス)

【今期はご案内のみ・試験栽培】

昨年、このコンシェルジュ上でもご案内をさせていただきました、砂丘育ちの「甘えんぼうグリーンアスパラ」、砂丘地で栽培されているため、スジが少なく、柔らかく、ずっしりと太いのが特長です。なんとそのパープルアスパラの栽培が試みられております。今期は試験的に栽培されているだけのご案内のみとなりますが、長い冬の間蓄えられた旨み、甘みが凝縮されているグリーンのアスパラのクオリティをしっかりと保持したフォルムと味わいがあります。今年はずでに残念ながら現品はお届けできませんが、来年的ご利用を考えておいでのキッチン様は、弊社担当に一言ご希望を頂戴できれば幸いです。お声を集めさせていただき産地に届けることで、来年はパープルも増産され皆様のお手元にお届けできることと存じます。

島らっきょう(沖縄)

沖縄でも島らっきょうはそのスパイシーな辛味が特徴です。泡盛とも非常に合うということでも人気の食材です。一般にらっきょうは酢漬けにしますが、沖縄では塩漬けにするのが一般的です。フライにしたり、刻んで炒めたり、ソースに加えてその風味を生かしたりとアイデア次第で用途は広がっていくことでしょう。

お勧め! 西洋ノギリソウ/(ヤロウ・ミルフォイル・アキレア)(福岡)

西洋ノギリソウの葉は、ほのかな品の良い芳香を持っています。葉を下からこそげしていくと細かい葉は軸から簡単にはずれてゆき、繊細で美しいイメージがあります。メインのソースと併せたり、お料理やサラダ、スープのトッピングにも程よい香りともに出すぎる事の無い印象です。ヨーロッパでは昔からおなじみのハーブの一つです。