

Newsletter

Vol.476 2023.5.22

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。

瑞々しい色が映える

ピュアホワイト（愛知）

白いコーンです。キラキラとした白い実が印象的です。新鮮なうちは生食もできます。クリーミーで優しい甘さと、サクッとした食感が特徴です。

生ほお葉（徳島）

ほお葉（朴葉）とは朴の木の葉で、モクレン科の植物です。独特の香り、そして葉形は大きくて食べ物を包むのに都合がよく、その上殺菌作用もあることから昔から食材を包んで蒸したり様々な地域でよく使われてきました。サイズは25～45cmまで色々ご指定いただけます

蓮の葉 れんこん葉（徳島）

アジアの国々では神聖でもありながら昔からとても身近に使われてきたようです。その大きな葉を敷き葉としてお料理を盛ったり、食材がより美味しく戴けるということで、もち米をまいて粽にしたり魚や肉を包んで蒸し料理にと、とても重宝に使われています。あしらいの葉としても高貴で美しいという意味で使われる「蓮」、「浄化」という意味も持っています。小さいものは直径10センチ～、概ね40センチアップの大きさまでご対応可能です。

白瓜（千葉）

漬物、炒め物、煮物、またサラダとしても食べられます。和食の高級割烹などでは夏の椀だねとして、アジアの国々ではスープに入れたりもしますし、これからの季節のさっぱりとしたメニューにも大活躍です。

再販売！ ヨサコイハニー（高知県）

ここ数年コロナ禍により生産がストップとなっておりました人気のピメント、「よさこいハニー」が再開の運びとなりました。生で戴くと歯ごたえの良さと、ほのかな辛味を感じます。しかし万願寺よりも甘くフルーティーで、調理をするとそのバランスが重なり合い味の深みとして際立ちます。ももとの艶のあるビビッドな赤色も魅力的です。生産量はやはりまだ以前と同じとは言えませんが、手ごろな大きさで実も厚すぎず、他の具材とのバランスを取りやすい為、使い勝手の良い食材としてよりご利用も増えてゆくと思われます。

アリウムスター 葱の花（福岡）

それはまるで「星（スター）」のようでもあります。もっと近くで見ると、ユリの花がミニチュアサイズになったような印象をも兼ね備えています。見た目に柔らかな色と姿とは対照的に、口に運ぶと「ネギ」独特の香りが心地よく鼻に抜けてまいります。どちらかといえば最初より後の方がピリッとした辛味もほんの少し舌で感じ、余韻として残ります。

大名筍 だいまょうたけのこ（静岡）

調理をしてもその歯ごたえ、甘みが凝縮された旨味を満喫できます。様々なレシピで旬の味わいをお楽しみいただければと思います。