

Newsletter

Vol.477 2023.5.29

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"

清涼感たっぷり!

赤紫蘇(群馬)

日本古来のハーブとして海外でも人気の紫蘇。赤紫蘇はその色素から色付けに使われたり風味を加えたり、あしらいとして使用されてもいるようです。



入荷予告!(6月初旬~予定)

フィンガーライム(アメリカ)

プチッとした食感と、ライムの爽やかさが大人気のフィンガーライム。これからの季節にはぴったりの、キラキラとしたビーズが爽やかでプレミアム感一杯にお料理に花を添えます。カクテルに入れたり、魚介料理に添え香りを生かしたり、デザートやソルベにも。

新蓮根(徳島)

シャキシャキ、瑞々しい食感が魅力の新蓮根。初夏から2か月ほどの季節限定フレッシュな味わいをお楽しみください



山ぶどうの葉(徳島)

青々として蔦の葉の様なイメージ、しゃれた演出に使われる山葡萄の葉、美しい葉姿とすっきりとしたグリーンが印象的なあしらいです。和食では突き出しの器の敷き葉として、洋食ではワインと共のアミューズの飾りとしても。

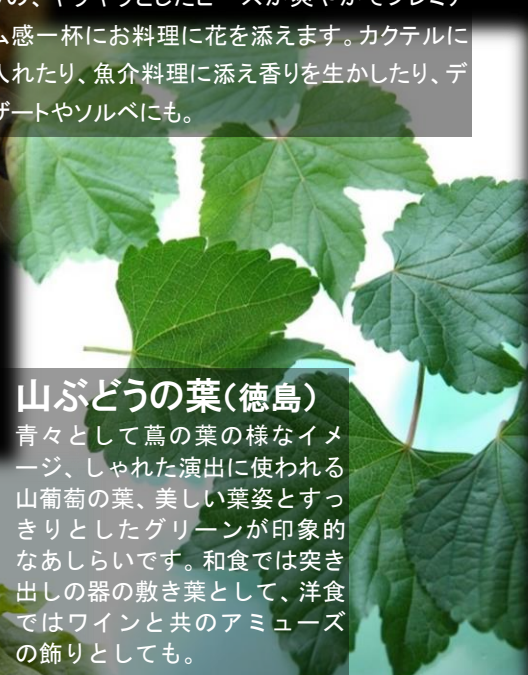
つるむらさき(宮城)

東南アジア原産の「ツルムラサキ」は別名「インドのほうれん草」と呼ばれています。実際はほうれん草より栄養価が高く、高機能の食材でもあります。ほんの少し癖のある味わいは、季節の移ろいを感じさせます。



ゴールド・スイスチャード(千葉)

葉脈のレモンイエローがとても鮮やかで清涼感を感じます。今回は15センチぐらいからサイズ指定もできますので、フルサイズのものもは煮込みや、ひき肉を巻いてグラタン、キャセロール料理に、より色を生かすのであればサラダやあしらい、幼葉になるとベビーリーフのように、お料理の彩りとしてもお使いになれます。軽くバターソーテーや生葉をサッとベシメルソースに絡めてガルニとしてのご利用や、クロケットの敷き葉、ケーキサレやキッシュに添えてなど、サイズが豊富なことで、用途も広がりそうです。



大江戸スカッシュ/ ジャンボズッキーニ(千葉)

1本が800g~1.5kgという規格。生産者の「旦那花(たちばな)」さんが、このジャンボな大きさこそを目指して作られている野菜です。大きなズッキーニであっても肉質のしまりがよく、緻密で本来の甘みが素直に出てくるといった、性質の良さにも注目すべきでしょう。