

Newsletter

Vol.482 2023.7.3

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"

鮮やか元気な夏

赤すぐり（山形）

ヨーロッパでは古くから果実酒やジャム、肉料理の付け合わせのソースとして使われてきました。特にジビエ料理に合わせるさっぱりとしたソースとして、裏ごしされてその爽やかな酸味や色味が印象的に使われており、そのようにスグリは身近で多様に使われてきた歴史があります。国産品は今の時期だけの供給となります。

予告・近日入荷予定!

紫カリフラワー（長野 群馬）

カリフラワーもカラフルな色がそろってきています。その中でもパープルは、大人っぽい雰囲気を出し、お皿の上でもその色合いでお料理を引き立てます。

国産フローレンスフェネル（長野 福岡）

ダイナミックにカットしてグリルやソテーでも美味しいフェネルは、アニスの様な芳香と爽やかな後味が特徴です。マリネや肉料理の付け合わせなどにも

入荷再開!

ペルー産ホワイトアスパラ

ペルー産のアスパラガスは、フレッシュでみずみずしい。肥沃な大地と温暖な気候で育てられたアスパラはしっかりとしたテクスチャを保持しています。

アメーラルビズ「ショコラ」

豆のような大きさを彷彿とさせる極ミニサイズで、一般的にはすでにおなじみのデザートトマト。高糖度でスイーツのような雰囲気と美しさを兼ね備えています。甘みとパリッとした歯ごたえと可愛らしさの3拍子で、安定した供給体制も確立しており、その使い方もバラエティーに富んでいます。ショコラは黒オリーブの様な大きさと、シックな色合い。カクテルに使ったり、あるいはアミューズや冷製スープのトッピングなどにいかがでしょうか。

フィンガーライム(グリーン系)（福岡）

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、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。

ユウガオ（新潟）

かんぴょうが取れるとしてお馴染みのユウガオ。巨大な野菜として有名でしたが最近ではお手軽な大きさのものも出回ってきました。煮るととろけるような食感になりますが、さっと煮てお刺身のような食べ方も面白い。冷やすとまるでナタデココが少々やわらかくなったような食感となり、冷たいお口直しやデザートにもぴったりです。