

Newsletter

Vol.490 2023.9.4

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。

剥き 新銀杏 (愛知)

まるでヒスイのようにきらきらときれいな緑色が映える新銀杏の登場です。秋の気配とみずみずしい銀杏の味わいが楽しい季節となっております。



ほんのりと秋♪

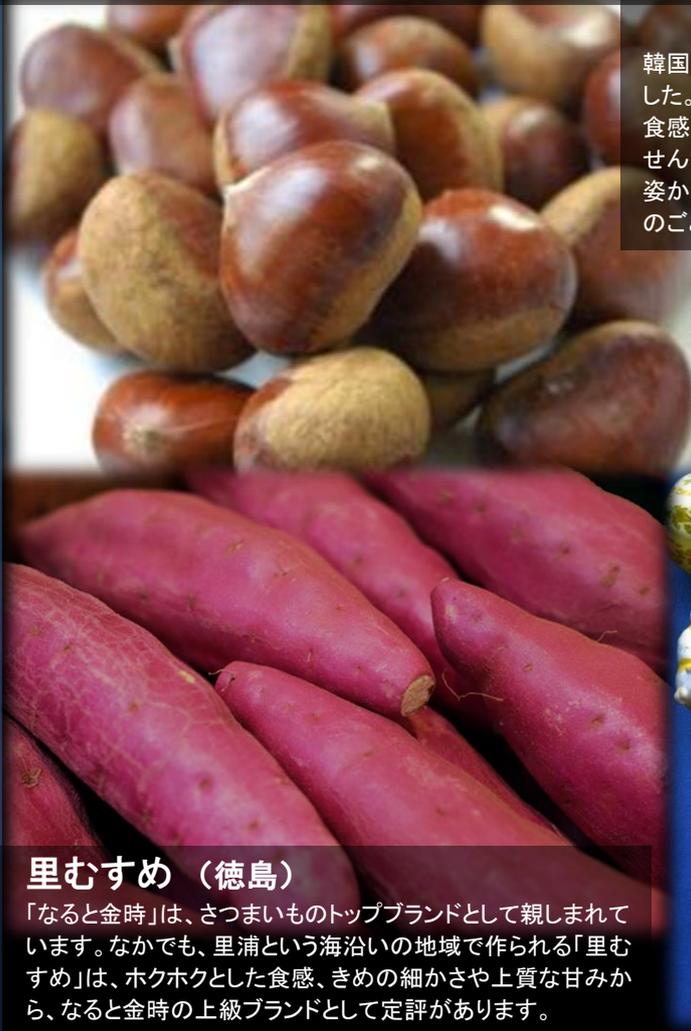


予約商品 カロセツロ -メロンキュウリ (イタリア)

南イタリアの主にプーリア州の市場では毎年夏になると「カロセツロ」が山のように盛られ、販売されています。他にもバラッティエーレ、メロンチェッラなど地域によって様々な呼び名があります。日本名として付けてある名前(メロンキュウリ)がいささかユニークですが、その名のごとくメロンとキュウリの自然交配種といわれていて、実はこの野菜は起源がはっきりしないほど歴史が古く、南イタリアでは地元野菜としてお馴染みだそうです。種を除き、皮を剥いてスライス。サラダやピクルス、生でほんのりとした甘みを楽しめます。半分に切って種を除いてポートにしても見た目も楽しい。

和栗の季節！皮付き栗(熊本)

日本の秋の風物詩には欠かせない、栗の季節がやってまいりました！剥きたてのフレッシュな風味が味わえる皮栗。そんな風味豊かな和栗は、柔らかな甘みと香りが秀逸です。スイーツや渋皮煮、ペーストにしてソース、口取りやスイーツ、秋を感じるお料理でのご利用でも季節感を感じます。和洋中間わず人気の季節感あふれる食材。旬の味を是非！



里むすめ (徳島)

「なると金時」は、さつまいものトップブランドとして親しまれています。なかでも、里浦という海沿いの地域で作られる「里むすめ」は、ホクホクとした食感、きめの細かさや上質な甘みから、なると金時の上級ブランドとして定評があります。

トンナムル トルナムル 蔓万年草 (埼玉)

韓国ではヘルシーな野菜として食されてきました。厚みのある葉でサクサクとしたその食感がとても心地よく、癖もほとんどありません。サラダに、あるいはその可愛い葉姿から、先の部分をカットして小さな緑の花のごとくトッピングにも。



残り僅か！

おもちゃカボチャ (岡山)-ディスプレイ用

真夏の収穫期に、食用と並行して育てられてきたあまりにも可愛らしく面白いディスプレイ用の「おもちゃカボチャ」が岡山から到着しております。美味しいお料理の横で茶目っ気たっぷり、遊び心満載にテーブルを楽しい雰囲気に演出してくれます。