

Vol.501 2023.11.20

From this week's "Concierge"

Newsletter

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。

プチベール(群馬 宮崎)

ケールと芽キャベツの掛け合わせ野菜。冬季の人気食材です。栄養価も高く、ヒラヒラと可愛い葉はサッと火を通した後も美しいグリーンで飾りにできるほどしっかりとしています。

暖かく、華やかに

美しい☆チコレフリーゼ (茨城)

珍しいレモンイエローのサラダ素材

軽やかなレモンイエローのサラダ素材として、繊細で葉が最も細いタイプのエンダイブとして知られている「チコレフリーゼ」。中が軟白して、フワフワの印象で盛り付け時とても美しく、お料理を彩ります。細くサンゴのようなきめ細かな葉の形状が特徴です。

山形伝統野菜 赤根ほうれんそう

100年続く山形県の「赤根ほうれんそう」。通常のほうれんそうに比べ倍以上も大きく、寒さの強いときはゆっくりと成長するため、糖度が高くなります。葉の厚みもしっかりとあり、調理をすると柔らかく甘みがありますが、特に赤い根の部分から葉の付根にかけてがより甘みが強く、大株になればなるほど甘みが強くなるそうです。しかしとてもデリケートな野菜であるため、その品質を守ってゆくのは大変な苦勞だったそうです。来年の2月ぐらいまで収穫できるそうです。

ビオラ・各色 (愛知)

冬花の代表格としても人気のビオラ。清楚な印象と同時にピロードの様な花びらがお料理を引き立てます。そのままでも花びらを散らしても可愛らしく、寒い季節に鮮やかな色合いで登場です

ブロッコリーニ・スティックブロッコリー・スティックセニョール (千葉 静岡)

軸が長く、スタイリッシュなブロッコリー。メインの付け合わせに鮮やかな緑がよく映えます。

くわい (広島)

年末を感じさせる食材の登場。「慈姑(くわい)」は昔から「芽が出る」といった意味で、縁起物としておめでたい席では欠かせないものとされてきました。その食感や風味から洋食にご使用も面白いかもしれませぬ。

少量入荷! トマティーヨ (栃木)

トマティーヨはメキシコ料理ではサルサソースにはなくてはならないものです。細かく刻んで塩やシトラスを加え唐辛子を加えてソースにすることが多いようです。それだけでは味もほとんどなく、スライスしてサラダに加えたり、ピクルスやミキサーにかけてグリーンソースとするなど、逆にどのようにも使え、どのようにも味を変えられるという野菜です。