

Vol.502 2023.11.27

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。

From this week's "Concierge"

カリフローレ (茨城)

茎の長めなスタイリッシュなカリフラワーのカリフローレ、茹でると茎のミントグリーンとオフホワイトの上部のコントラストも美しく、サラダでも付け合せでも爽やかに料理を彩ります。

どんどんと年末へ!

タラの芽(新潟)

ほのかな苦みや、しっかりとした食感が春を伝える食材として人気があり、山菜の王様ともいわれています。



伝統京野菜 青味(あおみ)大根 (京都府)

旬を迎えている京都の「青味大根」。葉の部分を含わせても3~40センチぐらいの可愛い姿、曲がっているのが特徴の面白い大根です。曲がり良く、青みの鮮やかなものが良いものとされています。約150年前、現在の右京区西京極で栽培されていて今は絶滅した「郡だいこん」を祖先に持ち、その変異種といわれています。明治以降、天皇へ献上されてきましたが、収穫量が少ないこともあって、今でも有名料亭や高級旅館でしかあまりお目にかかれない希少な食材となりました。愛嬌のある京大根「青味大根」は漬物は勿論、柚子味噌やもろみでいただいたり、お出汁で炊いたり洋食でもサラダやオリーブオイルでソテー、グラタンなど、様々に美味しく戴けます。



こごみ(秋田)

アクがないのでさっとゆでてサラダやお料理のトッピングにも楽しい食材です。くるくると巻いて青々とした緑が美しく映えます。

姫かぶ (福岡 佐賀)

直径2cmほどの小さな蕪。小さな姿はまるでミニチュアの蕪そのもの。真っ白い球の部分と青々とした葉が、印象的です。

芽キャベツ(静岡)

メキャベツは一般的なキャベツに比べ、ほとんどの栄養成分がバランスよく含まれています。ビタミンCは普通のキャベツの約4倍! 美容にも健康にも風邪予防にもよい芽キャベツは、暖かいメニューには無くてはならない存在です。

もものすけかぶ (千葉)

年内 12月中下旬までの入荷

数年前、鮮やかなピンクの皮にナイフで切り目を入れると手で剥くことができる蕪ということで有名になりました。甘くてジューシーなのでそのまま串切りに切って見た目の演出で皮を半分剥いて供したり、可愛い姿はバーニャカウダーやサラダ付け合わせにしてもフォトジェニックな存在として認知されてきました。

あやめ雪かぶ (茨城)

ピンクと白の美しい色のバランスが特徴的な蕪です。柔らかくて甘みが強いのので生がお勧めです。緻密な肉質でより食感の良さも感じるでしょう。きれいなツートーンの皮ごとどうぞ!

