

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。



煌びやかな
シーズンへ

アメーラルビズ レッド/ゴールド/ショコラ (静岡)

指先程の小さいかわいイトマト。ルビズという名前のごとく赤い宝石のようです。リコピン、ポリフェノールなどの栄養素を豊富に含み、プチッとほじける食感と甘く濃厚な味にはびっくりさせられます。3種類の可愛らしいビズの様なマトが勢ぞろいです。

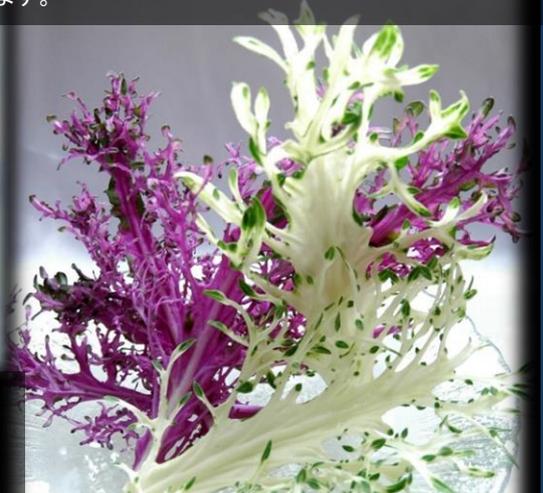
マイクロマト/レッド(愛知)

一粒一粒がグリーンピースより小さいかわいイトマト。ほんの少しお皿の上を飾るだけで、赤や黄色がキラキラ綺麗です。オーナメントのようにあしらったりガラスの縁に掛けてかわいらしい飾りにも。



リスタート!「さのフルーツマト」(静岡)

数年前にもこのコンシェルジュにてご紹介をさせていただいた「さのトマト」。ただ甘いだけのフルーツマトとは一線を画し、酸味や甘み、そして水分のバランスが良い、皮も硬すぎることなく、トマトの良いところをしっかりと継承しているフルーツマトを栽培しています。ここ数年のコロナ禍の中、生産量も少なくなっていたのですがこの度復活との朗報です。トマト自体の美しい姿もそうですが、中のゼリー部分や果肉に旨味がしっかりと感じられ、とても食べやすい高品位なフルーツマトに仕上がっております。



ヨサコイハニー (高知)

生で戴くと歯ごたえの良さと、ほのかな辛味を感じます。しかし万願寺よりも甘くフルーティーで、調理をするとそのバランスが重なり合い味の深みとして際立ちます。もともとの艶のあるビビッドな赤色も魅力的です。

久保田農園のツリーケール (福岡)

長さ15センチ前後のスタイリッシュな葉、それぞれの葉先が白からグリーン、パープルからグリーンと、まるで縁取りの様なグラデーションを形作っております。見た目のファッショナブルさに加え、歯ごたえはしっかりと、しかし味はキャベツのように癖がなくお召し上がりになれます。

マイクロ・ミックス 『フィオレ』

(埼玉)

自然な美しい赤紫色をまるでフラワーアレンジメントのように小さなリーフで楽しめたらと誕生いたしましたのが「マイクロミックス・フィオレ」です。6種類のリーフを選抜いたしましたミックスにいたしました。可愛らしいサラダで食していただいても、あるいは一つ一つをメインディッシュの美しいトッピングやアミューズ、セイボリーにも魅力いっぱいにお使いいただけます。



和風ミニリーフミックス

『一花(ひとはな)』(埼玉)

繊細かつ、そこにあるだけでひとひらの花を添えたように柔らかでしっとりとした雰囲気を持つ、そんな装いのミックスです。柑橘や塩など、日本では一番親しまれている和の調味料をほんの少し加えるだけで、味わいが個性豊かに広がっていきます。「和」を意識したミックス。6種のリーフがおもてなしします。