

Vol.505 2023.12.18

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。

## オニオンヌーボー (静岡)

新玉ねぎのようなフレッシュな香りと火を通すと香ばしくも深く深い味わいはオニオンヌーボーならではの。お料理をワンランクも、ツーランクもアップするプレミアムな素材です。

バラエティに富んだ  
年末野菜

## 佐野さんの リーフレタス「グリーンクリスピーレタス」「レッドクリスピーレタス」(静岡)

浜松市で最初にフルーツマト栽培を手掛けた佐野さんは、野菜作りのエキスパート。美しいサラノバレタスも栽培しており、葉の先の形がドレスのフリルのようにボリューム感あふれるグリーンクリスピーレタス、そして直線的、個性的なデザインでスタイリッシュなお皿を飾るレッドクリスピーレタスなど、他の葉とミックスしても見映えの良いサラダ、お互いにミックスしてふんわり美しいサラダはいかがでしょう。

## 葉玉ねぎ (茨城)

春を告げる野菜としてお馴染みの「葉玉ねぎ」ですが、年々到着が早くなっております。柔らかで風味が豊かなのが特徴です。葉までを調理できるためご利用を戴くことの多い食材です。

## マイクロマト/レッド(愛知)

一粒一粒がグリンピースより小さいかわいらしいマト。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グラスの縁に掛けてかわいらしい飾りにも。

## 新じゃがいもーニシュタカ (長崎)

春から初夏に出回るのが当たり前の感覚としてある「新じゃが」ですが、気候が温暖な長崎県では年に2回の収穫期があります。付け合わせ、チーズフォンデュや温野菜サラダ等にもサイズも小さく最適です。

## 博多な花 かき菜 おいしい菜 (福岡)

菜の花の美味しい葉の部分にスポットライトを当てて、品種改良した野菜です。下ゆで不要で気軽に使える健康野菜。冬の野菜なので糖度が高く、特にこれからの寒い季節に収穫されるものはどんどん甘みが増してきます。

## ひいらぎ(徳島 福島)

12月のクリスマスから翌年2月の節分まで、冬の雰囲気や和洋両方で、しっかりとアピールしてくれるヒイラギ。日本では、厄除けや縁起ものとしての役割もあり、新たな年を迎えるには最適の飾りです。

## ちよろぎ コルヌ クローヌ(岡山)

日本では赤く酢漬けにして、お正月の黒豆に添えるぐらいの認知度ですが、ヨーロッパではポイルしたり炒めたりと、目に見えるその面白い形を利用して様々なお料理に使われています。スープの浮き身や飾りにも。