

Vol.508 2024.1.29

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。



雪うり (山形)

柔らかなレモンイエローがほのかな春の空気を連れてきます。軟白した雪うりは癖もなく、柔らかく、シャキシャキとした食感が爽やかで、そのままサラダで。

1年で一番寒い
そんな季節に...

葉わさび (徳島)

葉の緑色が美しく、清涼感をも醸し出す葉わさび。あしらいにも、そのほんのりとしたわさびの香りと辛味を生かしてお料理のアクセントにも様々にご利用いただけます。



ふきのとう (新潟)

まさに春の香りをいただくフキノトウは、初春を思わせる代表選手。独特の香りが、春を待つ気持ちに拍車をかけます。この時期の日本料理には欠かせない素材でもあり、個性的な風味が洋食へのアレンジにも面白い食材です。



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。

お取り寄せ商品 スナックレタス

-ジンビスナック(スペイン産)

アンディーブよりも一回り大きなサイズ。根元でカットをすると一つ一つの葉がパラッとほどけます。1個から20枚弱ぐらいの葉が取れて、その形はまるでスプーン。1枚1枚にサラダや和え物、チーズやナッツ、フルーツなどを載せて、見た目も美しいフィンガーサラダに使ったり、もちろん縦に半分か4分の1にカットをして、ゴーヤジュースにソースやトッピングを振りかけたスタイリッシュな付け合わせにとお皿の上に収まるサイズです。苦みが無く、歯ごたえやほんのり感じる甘みがまるでスナックのように気軽に食せる可愛らしい形のレタス。熱さにも比較的強いので中にフライドライスやソテーしたお肉、フライドチキンを入れてラップサラダにしたりとデコレーションにも楽しい。

花わさび (静岡)

小さな花が可憐で、清々しい雰囲気も醸し出す花わさび。お料理にそっと添えて、辛さは穏やかですが、爽やかなツンとしたわさび独特の風味が楽しめます。



のびる (徳島)

ニンニクのような食欲をそそる香り。緑の葉の部分も使えます。根球が小さく、ミニミニサイズの新玉葱のよう！季節を感じる付け合わせなどにも最適な食材です。

