

Vol.509 2024.2.5

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。

Newsletter

春を運ぶ

よもぎ（徳島）

よもぎは春を表す香り。特に日本では草餅などに代表される懐かしい香りでもあります。蒸し物に添えたりペースト状にして香りを楽しむお料理などに。和洋問わず使われています。

コシアブラ（山形）

「こしあぶら」は山菜の女王様ともいわれているようで、タラの芽やウドと同じウコギ科の一種で、非常に香りが良いことで知られている食材です。洋風にもその香りを生かしてさっとバターソテーして季節を感じる一品として添えてみても面白いかもしれません。



プレミアムなラディッキオの薔薇・ラディッキオ・ローザ・ディ・ゴリッツィア（イタリア） 輸入品・お取り寄せ商品

とても美しい食材が入ってまいりました。一目見たら、誰でもが魅了されるであろうその容姿。「深紅の薔薇」そのものの佇まいです。この野菜は「ゴリッツィアの赤い薔薇」、ラディッキオ・ローザ・ディ・ゴリッツィア(Radicchio rosa di Gorizia)と呼ばれるイタリア野菜です。数あるラディッキオの中でも生産はごく少数の農家によるものであり、またその生産工程も手間のかかることから、現在では、その生産量は非常に少なくなっている野菜でもあるのです。しかし名だたる有名レストランからのオーダーは引きも切らずで、その繊細な見た目からは想像もできない、水揚げの力強さ、剛健でもありダイナミックな印象も覚えます。本国でもなかなか手に入りづらい野菜でもあります。生食用としてほろ苦さの後にくる甘さ、フルーティーな味わい、肉厚な食感がダイレクトに感じられる、オリヴオイル、塩、ビネガー、生柑橘などのシンプルな調味料でいただくのがお勧めなところ。冬期限定。

わらび（静岡 茨城）

灰汁処理をして、煮物や炒め物、おこわやグラタン、ナムルなど、色々と利用されています。春を感じる山菜として広く知られています。

庄内あさつき（山形）

さっと湯通してシャキシャキとした食感を楽しんだり、ゆっくりポイルしてとろんとした甘みと風味を楽しんだり、その美味しさを様々なアレンジでお楽しみください。

うど芽（群馬）

「うどの芽」は10センチくらいのまだ柔らかい芽です。うどの品の良い香りと優しい苦みは春を運びます。

浜防風（茨城）

独特の香りが春の余韻を残し、ツマとして使われる「防風」とは違って主に食用として栽培されたものです。ハーブのような使い方ができ、和食だけではなく洋食においても、その特性を生かしたレシピが生まれているようです。

