

Vol.511 2024.2.19

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。

爛漫の季節へ

三浦本春キャベツ(神奈川)

春の太陽を独り占めしたような柔らかく甘みに富み、この時期限定で流通する本春キャベツ。味わいの良さでは定評がある三浦本春、毎年楽しみにされている季節の定番です。

桃枝 (徳島 福島)

鮮やかなピンク色が非常に可愛い桃の花。3月の桃の節句にふさわしいあいらいです。お料理の飾りに、箸置きにも...花に囲まれた爛漫な春を思い出させます。

梅枝白梅・紅梅(福島・徳島)

平安時代以前は「花」と言えば「梅」を指していました。梅は寒中に耐えて香り良い花を開く、春の扉を開けるようなイメージがあります。松竹梅に象徴されるように「縁起」の良い花としても良く知られています。

紅菜苔 紅菜花 (静岡)

中国野菜としてはお馴染み、この綺麗な赤紫色は残念ながら茹でると赤味が抜けて濃い緑色に変わってしまいますが、茹で上げた紅菜苔(こうさいたい)の食感は山菜の「蕨」にも似たぬめり感があり、心地よい食感を味わうことができます。数輪の花をつけることで収穫期を迎えます。

サラダ玉葱(静岡)

しっかりと水分と甘味を貯え、新玉葱の楽しい季節がやってきました。サラダにしても調理をしても、甘味も乗って美味しいいただけます。

万次郎かぼちゃ (高知)

“Manjiro” squash

一見すると楕円形のラグビーボールのようなカボチャ、真ん中を切るとオレンジ色の果肉が鮮やかに浮かび上がります。この色はβ-カロテンの含有量が多いため、普通のカボチャの3倍と言われています。西洋系カボチャと東洋系カボチャを掛け合わせた珍しいカボチャで、甘みが強く、特にポタージュスープやスイーツに適しており、きめが細かいので、プリン、パンケーキ、ゼリー、パイなどに最適。また、薄くスライスしてキャッシュの上に飾ったり、天ぷらにしたり、フライにしたりと、鮮やかなオレンジ色と甘さで印象的な一品に。

