

Vol.512 2024.2.26

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。

春のプロローグ♪

美しい☆チコレフリーゼ (茨城)

珍しいレモンイエローのサラダ素材

軽やかなレモンイエローのサラダ素材として、繊細で葉が最も細いタイプのエンダイブとして知られている「チコレフリーゼ」。中が軟白して、フワフワの印象で盛り付け時とても美しく、お料理を彩ります。細くサンゴのようなきめ細かな葉の形状が特徴です。

レディサラダ大根(神奈川)

鮮やかなピンク色でひときわ目を引く大根です。スライスして色を楽しむサラダに、千切りにしても面白い。名前のごとく、可愛い色がとてもキュート！



マイクロ葉わさび (徳島・上勝)

可憐でハートの形の小さなわさびの葉、あしらいとしても、わさび独特のピリッとした味わいのエッセンスとしても様々なジャンルのお料理の枠を超えて使われています。

新生姜 (高知)

掘たての新鮮さ、歯ごたえを堪能していただけます。爽やかな風味と軽やかな刺激は体も温め、ほんのり優しい春を演出するにもぴったりです。



さのリーフレタス 5種アソートボックス

(静岡)

昨年末にご紹介した、野菜のベテラン生産者の佐野さんの「さのリーフレタス」。今回は5種のアソートボックスをご紹介します。サラバ®の種類のリーフレタスは、放射線状に根元から開いていて、この様にまとめるだけでまるでレタスのブーケの様な美しい佇まいです。根元をカットするだけで葉全体がほどけて、一枚一枚が個性的な形、それが今回は5種類、色もグリーンとレッドをミックスすることも可能なアソートボックスです。サラダ全体がふんわりと盛り上がり、フリルの部分も多いのでドレッシングやソースもまんべんなくキャッチ、チーズやナッツを加えたり、グレインズサラダやビーガンブラックファストのメインプレートにも最適でお洒落なリーフです。

新じゃがいも

ーニシユタカ

(鹿児島)

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、気候が温暖な地方では年に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、さっぱりとした口当たりで高評価です。

食用ほおずき (愛知)

サマーチェリーとか、ゴールデンベリーなどと呼ばれ、フルーツとしても人気のあるものです。ハワイではポハベリーともいわれ、コンフィチュールなどでもおなじみです。付け合わせ、サラダ、バーニャカウダ、デザートなどなど様々に使われる食材です。甘みと香りが交互に押し寄せる個性的な食材でもあります。愛知県の食用ほおずきはハウス栽培で安定して手に入ります。

