

Newsletter

Vol.517 2024.4.1

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。

From this week's "Concierge"

極太グリーンアスパラ 「甘えんぼう」(山形)

太いと言えど皮も柔らかく、筋も少なくジューシーでボリュームたっぷりに調理をしていただけます。压倒されてしまうような太さですが、食すると実に瑞々しく、芳醇な甘さと旨味を感じます。比較的入荷期間も長めでありますので、メニューアップにもご一考いただければと思います。

春本番!

福岡糸島・久保田農園の「ステラリア」-ハコベ

Stellaria, Le mouron des oiseaux
日本でも春の野原でよくみられるお馴染みの植物の「はこべ」です。「ステラリア」と名がついたこちらは、従来のものとは、葉の一つ一つが本当に小さく、スペードの様な形をして綺麗です。「はこべ」は花の形が「Stella=星」の様であるから海外ではそう呼ばれていますが、今回ご紹介する久保田農園の「ステラリア」はマイクロリーフと同じ方法で栽培しているために、一般に知られている「はこべ」よりは大きさも小さく繊細です。多くのミネラルを含み、昔から健胃、整腸などなど、民間の薬用草として様々に使われてきたありがたい植物でした。若葉は、和え物、お浸し、天ぷらや汁の実として使われていました。まさに春の土から出でる力強さを感じる「ステラリア」、フランス料理では「ル・ムロン・デ・オワゾ」といって野草サラダやメインの付け合わせにも、プレートを彩る飾りにも季節感を感じる野菜として度々登場します。

和ハーブの香り-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。

ホワイトアスパラ (香川)

香川県は、日本で最初にホワイトアスパラを生産した産地としても有名ですこの時期は特に味が濃く柔らかいのが特徴です。国内のホワイトアスパラは産地リレーをして、これからもどんどんと北上してまいります。

紅白大根 (静岡)

白と赤とのコントラストが可愛い紅白大根。艶々ときれいな色、そしてその爽やかな味わいも魅力です。

青もみじ (徳島)

新緑、清涼感を表すあいらいとしては、青もみじは抜群の存在です。日本の庭園には必ずといってよいほどある「もみじ」は、和の情緒を思わせる素材です。

春蘭(しゅんらん)(徳島)

味に癖がないので、和食の世界では揚げ物やあえ物、そして汁物など様々なお料理に使われ、季節感のある山菜としておなじみでもあります。蘭特有のエキゾチックなその姿形を愛でながら、あいらいとして春の勢いを感じるのもお奨めです。

日本のアグレッティー! おかひじき(千葉)

オカヒジキは同じヒユ科で、イタリアの高級野菜「アグレッティ」と、見た目も味わいもほとんど同じ。ジャンルを問わず様々なレシピで使われています。**イタリアやフランスでは春を告げる野菜**でもあります。さっとゆでて美しい緑色をお楽しみください。