

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。

香と味がスウィーツする季節

じゅんさい（秋田）

ツルンとした喉ごしがたまらないじゅんさい。これからの季節は椀種にスープに冷やしてスツクリと。見た目のゼリーのような涼しげな容姿と独特の歯ごたえが特徴の食材です。

これからどんどん出荷数が増えてきます！

花ズッキーニ（千葉）

見た目も美しく、アイデア次第でお料理の幅が広がります。優しいレモンイエローのチューリップのようなイメージがあります。ファルシなどによく使われます。

皮付きヤングコーン（愛知）

夏の先駆けとしても親しまれているヤングコーン。この時期だけの柔らかな皮に覆われたフレッシュな姿です。新鮮な髭の部分もさっと揚げてサラダやお料理のトッピングに。皮ごと焼いて柔らかく甘い中の身をホクホクと戴くなど、コーンの香りと旨味をミニサイズで一足早く味わえます。

黒舞茸「真」-[株採りカット 300g パック] (埼玉産)

「舞茸」の中でも一番の希少種、最高ランクといわれている「黒舞茸」が、日本の「茸士」と呼ばれているキノコ作りのプロフェッショナルの手により作られているのをご存知でしょうか。厚みのあるカサや、しっかりとした軸、香りも旨味も凝縮した味わいたっぷりの黒舞茸が大平きのご研究所の「黒舞茸（真）」です。他の栽培物の舞茸とは見ても格段にそのクオリティーの違いが判るほど、堂々とした美しい姿があります。天然へのこだわりを持って研究を重ね生産に成功しました。写真の株採りスタイルのものは特に、ディスプレイをしながらお客様の前で調理をするにもちょうどよいサイズ感です。お料理のジャンルを問わずお使いいただけたらと思っています。

北海道産 ホワイトアスパラ

4月下旬からスタート見込み

北海道産はまとまった量を市場に供給する産地として国内最後のシーズンを飾ります。北海道産のホワイトアスパラは水分がギュッと詰まった芳醇な味わいと、すらりと伸びた美しい直線的なフォルムが特徴です。

あやめの花 (徳島 福島)

蕾のままで出荷されてまいります

5月の端午の節句が近づくころから梅雨に至るまで、にわかに活気づくあしらいです。これからの季節は、すっきりとした紫の色が映える季節。あやめや菖蒲が何とも風情を感じる季節です。品のある色と花形は、少しノーブルな品格も感じます。

柏の葉

(徳島 福島)

端午の節句には欠かせない柏葉。柏の葉は新芽が出てから古い葉が落ちることから「家系が途絶えない」「子孫繁栄」と縁起の良いものとして定着しました。

