

# 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。

From this week's "Concierge"

青い香り 初夏の輝き

## 生ほお葉（徳島）

ほお葉（朴葉）とは朴の木の葉で、モクレン科の植物です。独特の香り、そして葉形は大きくて食べ物を包むのに都合がよく、その上殺菌作用もあることから昔から食材を包んで蒸したり様々な地域でよく使われてきました。サイズは25~45cmまで色々ご指定いただけます



## 胡瓜葉（福島）

夏の太陽の下、青々とした瑞々しいキュウリを覆うように茂る胡瓜の葉は暑さの中、ひと時の清涼感をもたらします。お料理の敷き葉や、夏のカクテルに添えて。



## 蓮の葉 れんこん葉（徳島）

アジアの国々では神聖でもありながら昔からとても身近に使われてきたようです。その大きな葉を敷き葉としてお料理を盛ったり、食材がより美味しく戴けるということで、もち米をまいて粽にしたり魚や肉を包んで蒸し料理にと、とても重宝に使われています。小さいものは直径10センチ~、概ね40センチアップの大きさまでご対応可能です。



## 小メロン（静岡）

摘果の際に収穫される未成熟の小さなマスクメロンが「小メロン」です。高級なピクルスの素材として、スープの素材として、前菜の素材としていかがでしょう。

## つるむらさき（宮城）

東南アジア原産の「ツルムラサキ」は別名「インドのほうれん草」と呼ばれています。実際はほうれん草より栄養価が高く、高機能の食材でもあります。ほんの少し癖のある味わいは、季節の移ろいを感じさせます。



## 水耕栽培「芹」・サラダせり(高知 大分)

Seri Water dropwort Japanese parsley

芹は日本原産。土耕育ちの普通の芹は茎の空洞の中に虫が入りやすい為、必ず火を通して食すことが言われておりますが、芹の爽やかな香りをぜひサラダで...とは、きっと誰もが思うはず。それを実現するのがこの「水耕栽培の芹」です。水耕栽培ですので、サラダで食しても虫などの心配もなくしっかりと香りや食感、味わいも楽しむことができます。香酸柑橘のドレッシングで和風に戴いたり、生のままナムルや和え物にと様々にアレンジできます。細かく切ってソースやドレッシングに、あるいは吸い物やスープなどの香りの仕上げに、まるで三つ葉のように手軽にお使いいただけるので、お料理に添えるグリーンとしても最適です。



## 黒皮南瓜（宮崎）

「黒皮かぼちゃ」「日向かぼちゃ」とも呼ばれる一見黒く武骨な様相の黒いカボチャ。日本かぼちゃを代表する品種の一つともいわれています。京都の料亭でも古くからその独特な品の良い味わいと滑らかさで、常に持てはやされてきた高級食材でもあります

## 束枝豆（埼玉）

今年もこの季節がやってまいりました！束から外したばかりの枝豆はなんとも香り豊かで翡翠のように美しく瑞々しい。芳醇な味わいと風味に溢れています。「束枝豆」は期間も限定の今の時期しか出回らない商品です。

