

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。

白ゴーヤ（茨城）

白ゴーヤはゴーヤ特有の苦味が緑のものに比べると薄く爽やかです。白いと新種のようにも思われますが、実はゴーヤは昔から濃い緑、薄緑、白とあって台湾で使われているものは白が多いそうです。白の方がビタミンCの含有量が多いとも言われているのも興味深い話で、暑い時期に特に必要な栄養素といえるカリウムやビタミンを豊富に含んでいます。

日差しも強くなってきました

ホワイトコーン（愛知）

美しい白いコーンです。新鮮なうちは生食もできます。クリーミーで優しい甘さと、サクッとした食感が特徴です。見た目でも興味を惹かれる一品です。

オランダ産 ホワイトアスパラ A サイズ

(16~20mm) Asparagus White from The Netherlands. 国産のものはもう終盤になりますことから、弊社はオランダから輸入を開始しております。オランダはヨーロッパでもイタリアやフランスの2大産地に次ぐ主要産地としても知られ、主に4月から6月までがヨーロッパのホワイトアスパラの旬ともいわれております。今回輸入しておりますものはシングルAタイプのスラッとした容姿のホワイトアスパラです。ヨーロッパでも待ってましたとばかりに盛り上がる「ホワイトアスパラ」の季節、オランダ産の持つ独特の味わいと甘み、立ち上がる芳醇な香りでは是非お楽しみください。お馴染みの「オランダーズソース」や「ビネグレットソース」を添えて、またパスタやリゾット、縦に薄くスライスしてサラダ。メインにもアンティパストにもいかがでしょう。

山ぶどうの葉（徳島）

青々として蔦の葉の様なイメージ、しゃれた演出に使われる山葡萄の葉、美しい葉姿とすっきりとしたグリーンが印象的なあしらいです。和食では突き出しの器の敷き葉として、洋食ではワインと共のアミューズの飾りとしても。

金糸瓜（岡山）

またの名を「そうめんかぼちゃ」！茹でると果肉の繊維がまるでそうめんの様な細長い麺の様にほどけます。シャリシャリした食感と和食の酢の物意外にも、洋食にも大活躍。見た目も清涼感を増す食材です。

三方原馬鈴薯 ミカタガハラジャガイモ（静岡）

ジャガイモの生産では歴史のある静岡・浜松の三方原が産地です。徹底した品質管理でブランド化もされています。通常の男爵イモに比べて肌の凹凸があまりありません。きめが細かい肉質とデンプンが豊富でホクホクとした食感とほのかな甘みが特徴です。

赤紫蘇（群馬）

日本古来のハーブとして海外でも人気の紫蘇。赤紫蘇はその色素から色付けに使われたり風味を加えたり、あしらいとして使用されてもいるようです。