

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。



コリンキー(神奈川)

ポリポリとしたキレのいい歯ごたえと、食感が持ち味の生食用南瓜のコリンキー。きれいなイエローカラーが、爽やかさを演出します。サラダなどに最適です。

この季節を
爽やかに!!



西洋ノギリソウの花 ヤロウの花

Yarrow flower (福岡県・久保田農園)

以前「西洋ノギリソウの葉」をご紹介したことがありますが、若葉は柔らかく、サラダやおひたしやスープなど食用にも使われ、勿論その葉が持つギザギザした、しかし繊細でふんわりとした特徴のある姿から、お洒落な飾りなどにも使われお料理を彩っております。そんなヤロウの花が季節限定にて到着をしております。今回ご紹介する花の方も葉と同様、薬効もあり、乾燥させてハーブティーでいただくことも多い様ですが、初夏を感じる今の季節にしか見ることのできない小さな可憐な花ですので小房でスイーツのプレートの飾りや、ハーブティーに添えても清楚で可愛い季節の演出になるかと思えます。直径5~8mmぐらいの小花の集まりです。中世では、悪魔を遠ざける強い魔力があると信じられ、結婚式の花束にも使われていたというエピソードもあるようです。

天狗印枝豆

「味緑(みりょく)」

(群馬)

すっかりブランドとしてお馴染みとなった天狗の枝豆。「味緑」は枝豆と茶豆を交雑育種法で誕生させた甘味と旨味が出ている高食感・良食味の品種。安定の旨味とボリューム感のある味わい、食感をお楽しみ下さい。



淡路の「極味(きわみ)

玉ねぎ®」(兵庫)

淡路島は日照時間が長く、海に囲まれた環境も手伝って、土壌にミネラル成分が多く含まれているといわれています。その上一般的な玉ねぎと比べると、約1.4倍程度甘いとされていることで、淡路には美味しい玉葱があるといわれてきました。この「極味玉ねぎ」は土の養分をしっかりと吸い上げ、えぐ味が少なく、特に新玉はみずみずしい梨の様な甘さとも評されています。



青トロなす(群馬)

トロナスと呼ばれるほど火を入れると滑らかでトロリとした心地よい味わい。比較的煮崩れしにくいとも言われています。

赤オクラ(沖縄)

加熱すると色が緑色になってしまいます。赤い色をそのまま楽しむには塩などで洗い産毛を落として生でお使い下さい。ゼリー寄せやテリーヌにも鮮やか。

白加賀梅(群馬)

季節を感じる食材の青梅が入荷です。この時期ならではの青梅の果実は、形もよく果肉は厚く柔らかいです。梅酒、シロップ漬けなどにしてデザート、メインのソースや付け合わせにも。梅雨の走りの鬱陶しさを爽やかに。今の季節を表す香り豊かな食材です。

