

Vol.527 2024.6.17

From this week's "Concierge"

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。

初夏らしい素材が
そろってきています

フェネルの花
(福岡・久保田農園)

ハーブの花も、今の季節だ
からこそその品ぞろえ

ロケットセルバチコの花
(福岡・久保田農園)

北海道産 有機 JAS 認定 レッドルバーブ

Rhubarb- Organic JAS certification
今回ご紹介するのは北海道産、有機栽培のレッドルバーブ。北海道の有機 JAS 認定の畑で、のびのびと育ち出荷されてまいります。調理をされて美しい赤に転化した「ルバーブ」は特に魅力的、美容と健康に良いものが実にフォトジェニックな美しいピンクルビーの色合いですと、お料理もより印象的に映るのではないのでしょうか。メイン料理のソースや添え物、爽やかな酸味はジビエにも最適、サラダのドレッシング、あるいは甘く煮たものをモクテルに炭酸で割って爽やかなドリンクなども楽しい。タルトやスイーツももうお馴染みですが、体を整える食材として、先付、アミューズからデザートに至るまで、様々にお使いいただけるのではないのでしょうか。

タイムの花
(福岡・久保田農園)

アリウムスター 葱の花
(福岡・久保田農園)

ダイアナ (ピンク・赤) (愛知)

フリルの部分がホワイトで彩られている、とてもキュートな花です。1輪でボリュームたっぷりに、あるいは花弁を細かく分けるとまるでフリルや飛び立つ鳥のような印象です。繊細なグラデーションを利用して、ドルチェやアミューズ、あるいはプティサラダにも可愛らしい。

山ぶどうの葉(徳島)

青々として蕁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敷き葉として、洋食ではお料理の飾りとしても、ワインベースのカクテルに添えても美しい。

最盛期! 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、冷製スープですっきりと。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。

