

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。

Newsletter

ハーブの香りを纏う
マイクロリーフミックス

お料理をエレガントに飾る『エレガント』

(埼玉 CREO)

リーフの中でも一番小さなサイズのマイクロリーフミックス。今までとは少し尖ったアプローチの**ハーブの香りとスパイス**をもったミックスで、小さなトッピングリーフですが、メイン料理に負けないインパクトがあります。レッドとグリーンとの配合もバランス良く入れました。濃い味のソースと併せても主張するような「味」もあるミックスです。特徴のあるリーフを集めましたので軽く散らしてプレート飾っても美しく映えます。もちろんそのまま、ハーブサラダとして添えても美しい。見た目も味もゆっくりと楽しめる、7種のリーフが贅沢かつエレガントな時間を演出します。

美しく夏を彩る
華やか野菜

カナダ産 スイートポイント (イタリアンパプリカ・パレルモ)

Sweet pointed pepper-Palermo (Canada)

“Sweet pointed pepper”と紹介されているこちらは、ご覧になるとお分かりになると思いますが以前コンシェルジュでもご紹介させていただいたイタリアン・パプリカの「パレルモ」と同種です。国産のものとは比べますと一回り大きくボリュームなサイズですが、パレルモ特有の皮の柔らかさや、甘み、瑞々しさもあります。国産の「パレルモ」の入荷が少なくなる時に、このカナダ産のものでご提供できますので、引き続きサラダで、グリルで、スチームで様々なお料理の彩りにもお使いいただけます。一般的なパプリカの様に皮も硬くなく、生で食べても甘みがあり、チーズやスモークした肉や魚を細かくしてカットして載せたり、ローストすると甘みが引き立つために、パウンドケーキやデザート類にもご利用いただけることと思います。使い勝手の良い“Sweet pointed pepper”「カナダ産パレルモ」、ぜひご利用をお待ちしております。

Micro
Green Mix
Emerald

緑の清涼感と他素材との自在アレンジが可能なマイクロミックス

緑の宝石☆マイクロ・グリーン・ミックス 「エメラルド」(埼玉 CREO)

厳選した7種の煌めくグリーンリーフがプレートの上を美しく彩るミックスです。今までであるようでいて無かった**「グリーン」に特化したマイクロリーフミックス**ですから、好きな色のリーフを散らして様々な色のアレンジが可能であり、繊細なハーブの花やエディブルフラワーなどを散らしても、色が均一なので邪魔をしません。味のバランスが良いのでそのまま小さなサラダとして使うこともできます。

お洒落なパセリ

「エスコバ」(埼玉 CREO)

初夏の風をふんわりと包み込むような出で立ちの美しいパセリ、その名は「Escoba」。弊社のマイクロリーフやベビーリーフを生産している CREO より新たにリリースされました。「Escoba」とはスペイン語で「箒(ほうき)」や「ブラシ」を表します。その名の通り葉先が細かく切り込まれている独特の形、一瞬パセリというよりもディールや他のハーブの葉のようにも見えます。しかし味はしっかりとパセリ！

紫カリフラワー (長野)

ロマネスコカリフラワー(長野)

カリフラワーも国産でカラフルな色がそろってきています。パープルやロマネスコはその中でも印象的な装い。お皿の上でもその色合いでお料理を引き立てます。

チョコレフリーゼ(長野)

軽やかなレモンイエローのサラダ素材として葉が最も細いタイプのエンダイブとして知られている「チョコレフリーゼ」。フワフワで繊細な印象を持つものは、他のサラダリーフにはありません。細くサンゴのような美しい葉の形状が特徴です。