

Newsletter

Vol.537 2024.9.2

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"



CREO のトッピングリーフ「セロシヤ」

Micro topping leaf "Celosia" (埼玉 CREO)
弊社のトッピングリーフやミニリーフを生産している CREO から、新しいマイクロリーフ「セロシヤ」が到着しました。トッピングリーフですので繊細で非常に小さなリーフですが、軸の色、葉の色がカラフルで個性的な佇まいです。レモンイエローとマゼンダレッドのミックスで、軸色が可愛らしく、お料理の上に少し載せるだけでも鮮やかさをプラスします。テスト生産中で当初は少しずつの出荷となり、イエロー、レッドのミックスでのご供給となります。色の対比も是非お楽しみいただければ幸いです。

秋は菊の花びらをミックスしても... 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。人気の「クリスタルミックス」のグリーン版であって「赤」いリーフを外しました。ですから、好みのリーフを分量調節しながら散らしたり、ソースの飾りに使っても色の邪魔をしません。他素材との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ミックスしても相互が引き立ちます。カラフルなソースとアレンジして絵を描いても楽しい！

初荷！ 新百合根 (北海道)

北海道産の百合根が初荷を迎えます！調理をするとホクホクとして甘みも感じ、揚げ物にも炒め物にも蒸し物にも実に様々にお使いただけます。ジャンルを問わずに使ってみていただきたい食材です。

メインに負けない華やか
さとハーブの香り

メイン素材にも負けない存在感、繊細に品よく香るマイクロハーブミックス『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さをもったミックス」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味のインパクトがあります。レッドとグリーン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も。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。

入荷増加！

剥き 新銀杏 (愛知)

まるでヒスイのようにきらきらときれいな緑色が映える新銀杏の登場です。秋の気配とみずみずしい銀杏の味わいが楽しい季節となりました。

和栗の季節！皮付き栗(茨城) 3L!

日本の秋の風物詩には欠かせない、栗の季節がやってまいりました！剥きたてのフレッシュな風味が味わえる皮栗。そんな風味豊かな和栗は、柔らかな甘みと香りが秀逸です。スイーツや渋皮煮、ペーストにしてソース、口取りやスイーツ、秋を感じるお料理でのご利用でも季節感を感じます。和洋中問わず人気の季節感あふれる食材。旬の味覚を是非！

新入荷！ 北海道産 ペコロス

小玉ねぎ、ペコロスの季節到来。小さいので丸ごと調理でき、甘みが強いのが特徴。メインの付け合わせや、そのままグリルにして、あるいは軽く衣をつけて丸ごと揚げたり、キャセロールの素材にと、バリエーション豊かにお使いただけます。ピクルスにも重宝します。

