

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。



大寒を温かく!

ひろこ ひろっこ(秋田)

昔は雪解け後の山菜として自生しているアサツキやノビルの新芽を収穫し、それを「ひろっこ」と言っていたようです。地元では塩漬けにしたり天麩羅にしたりそのまま味噌につけてなど、シンプルなレシピが多いようですが、エシャロットの様に火を通すと香りも立ち、洋食に使用しても面白い食材です。



山うど(栃木)

天麩羅以外では酢水にはなしてあく抜きをして使います。香りが高く、シャキシャキとした歯ごたえが特徴で、葉も実も皮まで食べられます。さっと湯通しして、ソース等と和えて品の良い春の風味をお楽しみください。



かぎわらび(栃木)

灰汁処理をして、煮物や炒め物、おこわやグラタン、ナムルなど、色々と利用されています。形が先が曲がっていて鍵の様な形から「かぎわらび」と呼ばれるようになったようです。

庄内あさつき(山形)

さっと湯通ししてシャキシャキとした食感を楽しんだり、ゆっくりポイルしてとろんとした甘みと風味を楽しんだり、その美味しさを様々なアレンジでお楽しみください。

落(愛知)

愛知早生フキは、みずみずしくやわらかいのが特徴です。愛知県は江戸時代から落の栽培が盛んで、市場に出回っている約60%を占める産地として有名です。



新じゃがいも(長崎 鹿児島)

気候が温暖な地方では年に2回の収穫期があります。水分も多く、煮崩れしにくいので、他の野菜と併せて付け合わせ、チーズフォンデュや温野菜サラダ等にも。サイズも小さく、さっぱりとした風味、しっかりとした口当たりが楽しめます。

