

Vol.556 2025.2.3

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。

立春！
青々と春の訪れ♪

お取り寄せ商品

熊本のシルバーバレット・フダンソウ

株採りではなく、一本一本を外したものを綺麗に束にしてあります。癖がなく、煮崩れもしにくいバレットは、洋食では様々に使われます。和洋中と炒め物でも、さっと下茹でしてからバターを絡めたり、ニンニクを利かせてメインの付け合せ、彩りとしてなど、様々にご利用いただけます。

レッド・リトルジェムレタス

Red little gem lettuce (スペイン産)

※グリーンとのミックス 4個入りパッケージ
スペイン産「リトルジェムレタス」ですが、手ごろな大きさ、甘みと柔らかい食感、そしてシワの強い小さな葉はソースとの絡みも良く、大変人気をいただいております。レッドのリトルジェムレタスは、葉先が赤からグリーンへのグラデーションが美しく個性的、赤い部分がまるでスカートのようにフリルしている姿も可愛らしく、従来のグリーンのもとのミックスしてサラダ等でお使いいただいたり、半分でカットをして軽くグリン、チーズやソース、ナッツなどをトッピングして個性的なガーニッシュにもおすすめです。

雪うり (新潟 山形)

柔らかなレモンイエローがほのかな春の空気を連れてきます。軟白した雪うりは癖もなく、柔らかく、軽く滑りもあり、シャキシャキとした食感が爽やかです。そのままサラダで。

グリンピース・蚕豆 (鹿児島)

優しいグリーンの色合いで豆類の存在感は、ほのかな春の訪れを感じさせます。早春のお料理に漂う、ふくよかな豆類の香りは、新芽が吹き出る春に心を馳せる気持ちにさせるでしょう。あたたかな日差しを連想させる、一足早く春の緑を連想させる食材です。



日本のアグレッティー！ おかひじき(千葉)

オカヒジキはイタリアの高級野菜「アグレッティ」と同じヒユ科で、見た目も味わいもほとんど同じ。ジャンルを問わず様々なレシピで使われています。「アグレッティ」はイタリアやフランスでは春を告げる野菜でもあります。さっとゆでて美しい緑色をお楽しみください。



博多な花 かき菜

おいしい菜 (福岡)

菜の花の美味しい葉の部分に着目し、品種改良した野菜です。下ゆで不要で気軽に使える健康野菜。冬の野菜なので糖度が高く、特に寒い季節に収穫されるものは味も濃く甘みも乗っています。

