

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。

春を先取り!

オニオンブランシュ(静岡)

水分が多く、もっとも甘い玉ねぎとしても知られています。スライスをして生のままでも、あるいはフリットやグリルなどでフレッシュな匂いを載く。茎の部分まで全てご使用になれます。



新玉葱(静岡)

しっかりと水分と甘味を貯え、新玉葱の楽しい季節がやってきました。サラダにしても調理をしても、甘味も乗って美味しいいただけます。

桜枝(福島)

春を代表するあしらいの一つ「桜枝」。日本人の大好きな桜の花は、贅沢でうらかな日本の春を象徴します。花びらが舞う美しい風景もお料理に添えます。※蕾の状態が届きます。開花させてお使いください。



葉玉ねぎ(千葉)

春を告げる野菜として馴染みの「葉玉ねぎ」。葉玉ねぎは、柔らかで風味が豊かなのが特徴です。そのフレッシュな味わいと葉までを調理できるためご利用を戴くことの多い食材です。ガルニチュールなどにもピッタリ。

桃枝(徳島 福島)

鮮やかなピンク色が非常に可愛い桃の花。3月の桃の節句にふさわしいあしらいです。お料理の飾りに、箸置きにも...花に囲まれた爛漫な春を思い出させます。※蕾の状態が届きます。開花させてお使いください。



梅枝 白梅・紅梅(福島・徳島)

平安時代以前は「花見」と言えば「梅」を指していました。寒中に耐えて香り良い花を開く、春の扉を開けるようなイメージがあります。松竹梅に象徴されるように「縁起」の良い花としても良く知られています。※蕾の状態が届きます。開花させてお使いください。

チーマディラーパの花

お取り寄せ商品

Fiore di cime di rapa (福岡県産) イタリア料理では欠かせない季節の野菜「チーマディラーパ」。「チーマディラーパ」とは蕪のトップの部分という意味で、一見日本の菜花にも似ていますが、葉の形や蕾の付き方など幾分大振り、軸がすらっと細く長いのが特徴のイタリア野菜です。今回ご紹介するチーマの花は、まさに今、冷たい空気の中にも来る季節に想いを馳せるにはぴったりの食材。太陽の力が強くなり、蕾から花のシーズンへと移り変わる様子を、お料理に添えて戴くにも効果的かと思われまます。パテの上に花を散らしてまさに春の花畑のようにあしらったり、または花付きの茎ごとさっと湯がいてグリーンとイエローの色味のコントラストをお料理に添えたりと、春の気分を味わうことができます。

