

Vol.559 2025.2.25

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。

日差しの勢い
春の訪れ

新マコモ (中国)

イネ科の大型多年草。中国料理にはよくつかわれる素材です。口当たりもシャキッとたけのこの様な味わいと風味から、人気があります。さっと火を通してそのままサラダにしても爽やかな味わいと食感が楽しめます。

タロイモ (台湾産) Taro

熱帯地域で大切な食糧源として古い歴史を持つ「タロイモ」。今でもハワイのローカルフードとして「タロイモ」は欠かせない野菜として知られています。沖縄で少量栽培されていますが、元々日本では「里芋」がよく使われていて、タロイモはあまり一般的ではありません。しかしタロイモは里芋と比べてさほどヌメリがなく、調理をするとホクホクとして、風味豊かな独特の香りが持ち味です。アジアのエスニック料理には勿論ですが、台湾では一般的な食材としておかゆや煮物、煮崩れしにくいので、揚げ物や炒め物の料理から、その食感も生かして、デザートやスイーツにも幅広く使われて人気の様です。

蕾菜(福岡)、四川アーサイ

カラシ菜の一種で、さっぱりした辛味があります。芽を伸ばした可愛い姿は、初春を彷彿とさせます。こりこりとした食感と、春を思わせる蕾の形、火のとおりが早く調理し易いこと、火を通すと色が鮮やかな緑色に変わります。

ニュージーランド産

フレッシュ赤とうがらし

大きさもあって肉厚のしっかりとしたボディです。ピリッとした辛みと、水分を湛えた甘みがミックスされ、なんともフレッシュな芳香に包まれます。

いよいよ国産アスパラ
近々スタート!

ホワイトアスパラ(佐賀)

大変お待たせいたしております! 佐賀県のホワイトアスパラがいよいよスタート! 冬の寒さの中、じっくりと育てられ、柔らかく上品な甘味からも春を感じられます。冬の間の時間をかけて育てられているために甘みも香りもたっぷり。まさに春を運ぶ秀逸の食材。

葉にんにく(千葉)

にんにくの若い茎葉を葉にんにくといいます。中華料理で麻婆豆腐や回鍋肉に使われているのは実はこの葉にんにくです。普通のニンニクに比べて爽やかな香りが特徴です。

タアサイ、キサラギナ(静岡)

中国野菜としてお馴染みの「ターサイ」。日本では「キサラギナ」といわれているのをご存知でしょうか。ちょうど今、2月(如月)の寒い時期に甘みが乗って収穫されることから呼ばれている名前、今静岡から到着しております。季節を感じる野菜としてもお勧めです。