

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。

香りに誘われて...

桜枝/啓翁桜 (徳島)

春を代表するあしらいの一つ「桜枝」。その中でも今は花びらが薄く、軽いシフォンを纏ったような啓翁桜が一足早い桜の季節を運んでおります。



赤レモン 姫レモン ラングプールライム

(愛媛県産) Rangpur Lime, Limón mandarina
外見に騙されてしまうと小さな可愛いみかんという印象、「ラングプールライム」といってライムとは付いていますが、実はこれはレモンです。日本では「姫レモン」、「赤レモン」などと名前が付けられています。大きさはカボスと同じぐらい、レモンとマンダリンオレンジの掛け合わせと言われています。日本では「幻のレモン」などとも呼ばれています。外観もミカンやオレンジの様な果皮色。その上カットをしても果肉が鮮やかなオレンジ色。しかし一口、口に入れるとレモンの強い酸味には驚きます。。おすすめはカクテルなどだそうで、強いリカーに負けないフルーティーな印象を残します。春の雰囲気運ぶカクテルなどにもピッタリです。エスニック料理は勿論ソース、ドレッシング、スイーツ類、ソルベにも果汁や皮をすり下ろしたりして和食にも洋食にも様々にお使いいただけるでしょう。

ダンデリオン タンポポの葉 (千葉 茨城)

ヨーロッパなどでは、春の摘み草として親しまれているダンデリオンは、季節を感じる野菜としてとてもよく使われています。高級フレンチのサラダ素材としてお馴染みでもあります。元々日本に持ち込まれた西洋タンポポは、食用の為ともいわれています。見た目のワイルドさや、ほんのり野性味あふれた食感も楽しめ、和食でも飾り葉として、または天麩羅などに。



美しい☆チコレフリーゼ (茨城)

珍しいレモンイエローのサラダ素材

軽やかなレモンイエローのサラダ素材として、繊細で葉が最も細いタイプのエンダイブとして知られている「チコレフリーゼ」。中が軟白して、フワフワの印象で盛付け時とても美しく、お料理を彩ります。細くサンゴのようなきめ細かな葉の形状が特徴です。



サラダオゼイユ (千葉 茨城)

マイルドで爽やかな酸味が特徴。ヨーロッパでも季節を感じる野菜として親しまれています。爽やかなグリーンが美しい。



食用ほおずき (ハウス栽培・愛知)

サマーチェリーとか、ゴールデンベリーなどと呼ばれ、フルーツとしても人気のあるものです。ハワイではポハベリーともいわれ、コンフィチュールなどでもおなじみです。付け合わせ、サラダ、パーニャカウダ、デザートなど様々に使われる食材です。甘みと香りが交互に押し寄せる個性的な食材でもあります。



カラフルスイスチャード (千葉 茨城)

茎から葉脈までカラフルなスイスチャード。欧米やヨーロッパではおなじみの野菜です。湯がいても美しく、煮溶けづらく癖もない、見た目にも楽しい面白い食材です。



マイクロラディッシュ (愛知) 芽蕪(東京)

余りにも可憐で可愛い食材です。各種パーティーやお祝い事にもピッタリ！ペアで並ぶと「紅白」となり、おめでたい雰囲気も重なってとても印象的なシーンを演出します。パンケットシーズンにはお勧めの食材です。

