

Vol.561 2025.3.10

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。

じわじわと甘み・旨味



淡路の「新たまねぎ」(兵庫県淡路島)

Seasonal onion (Early spring)

淡路島は元々温暖な気候に恵まれ、海に囲まれた環境からミネラル分が豊富な土壌となっています。そして、通常よりは時間をかけてじっくり育て収穫されるために、その時間が他に無い甘みと味わいを引き出すとされています。今では地域を挙げてのブランド化にも成功し、知名度もあがっています。玉ねぎは極早生、早生、中生(なかくて)、晩生(おくて)と年間を通して様々な品種、味わいが楽しめるのがまた醍醐味でもあります。今年も本格的な春の訪れが待たれるタイミングで「新玉ねぎ」が到着いたしました。土、水、空気、そして農家の技術も含めながら、淡路の大地が生み出す、甘みの強い、そして柔らかく瑞々しい「新玉ねぎ」をぜひご賞味ください。

縮みほうれん草 (群馬 埼玉)

寒さに当たり、甘さをグッと蓄えた寒締めほうれん草。冬の定番としてお馴染みの商品、葉の厚み、味の濃さ、季節感あふれる食材です。

やわらか玉/春系キャベツ (神奈川)

巻きがふっくらとして、柔らかいキャベツ。さっぱりとした味わいとしゃきとした歯ごたえで様々なお料理に。



佐賀県産

ホワイトアスパラ

今の時期だけの美味しい国産のホワイトアスパラ、日本で一番早い佐賀県産のホワイトアスパラは、冬の寒さの中、じっくりと育てられた逸品、味わいもまた格別です。

紅白大根 (静岡)

白と赤とのコントラストが可愛い紅白大根。艶々ときれいな色、そしてその爽やかな味わいも魅力です。



新生姜 (高知)

堀たての新鮮さ、歯ごたえを堪能していただけます。爽やかな風味と軽やかな刺激は体も温め、ほんのり優しい春を演出するにもぴったりです。



葉牛蒡 (大阪・高知・関西地域)

春を告げる野菜として「葉ごぼう」があります。主に関西方面で局地的に栽培されているため、知る人ぞ知る野菜、根は柔らかく香りもあり、茎はシャキッとした食感です、葉の部分も やわらかく風味があります。少々アクがあるのでそれを抜いてから調理を行います。長時間 煮てもしっかりとシャキシャキとしているのも特徴です。

