

Vol.563 2025.3.24

From this week's "Concierge"

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。

Newsletter

「新！」を味わって

入荷増！

国産筍（熊本 鹿児島）

春を象徴する食材。風味豊かで種類や部分により違った歯ごたえを味わえる筍は、実に様々なお料理にお使いいただけます。アジアの料理には欠かせない存在でもあり、日本の古来からの山の幸として重宝な食材です、日本では豊富な筍の種類があり、見た目の面白さに加え、洋食にも色々とお使いいただけます。パスタやリゾット、グリル料理に、フリットやピカタ、バターやオリーブオイルでソテーしてガルニにも。季節の香りを選びます。

アレッタ Aletta(群馬県 埼玉県 茨城県 他)

アレッタは、日本で生み出された国産野菜で、比較的新しい品種です。見た感じは小さな蕾(ブロッコリー)が付いた葉野菜の様。「アレッタ」はブロッコリーとケールを掛け合わせて作られており、茎も葉も、勿論蕾の部分までも無駄なところ無く全て調理でき、柔らかく食せるのも魅力です。青々と茂り、幾分野性味も感じられるようなちりめん状の大きな葉からは想像もできませんが、茹でてでも少し歯ごたえが残るぐらいで、あまり退色せず濃い緑色の姿を残します。オイルとの相性も良く癖もない為、和食から洋食、中華、ジャンルを問わずお使いになれます。ご存知のようにブロッコリーとケールは、野菜の王様ともいわれるぐらいの機能性野菜。熱を加えると甘みも増して、スチームして温サラダや、豪快に炒めたり茹でて和え物にと、お料理に清々しい美しい緑を添えるには最適な素材と言えるでしょう。

新ごぼう(熊本)

「新ごぼう」がトップシーズンを迎えております。春ごぼうは、まさに暖かい季節を象徴する様な柔らかで優しい色合いのすらっとした姿が美しいごぼうです。風味が豊かで瑞々しくフレッシュな味わいをお楽しみください。

トップシーズン！

新玉葱（静岡）

しっかりと水分と甘味を貯え、新玉葱の楽しみな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くいただけます。

トップシーズン！

入荷増！

新じゃがいも（鹿児島）

春を感じる食材の一つ、新じゃがいもです。サクッとした歯ごたえと、爽やかな味わい。付け合わせ、チーズフォンデュや温野菜サラダ等にもサイズも小さく最適です。

新人参（徳島）

新人参は、香りも良く、フレッシュさを感じられる食材。冬を越えて育ってきているために、調理をすると甘みも強く、やわらかな食感です。キャロットラペや柑橘と併せて爽やかなサラダにもおすすめです。

新着！

新着！

丸茄子（大阪）

肉は引き締まり、特有の甘味も風味も豊かです。食感も良く、煮ても焼いても、実が崩れにくいのが特長です。