

Vol.564 2025.3.31

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

春をおなかいっぱい♪

入荷ピーク!

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。



田原坂の美少年甘長とうがらし (熊本県産)

“Kumamoto-Bishounen” sweet pepper
熊本の名産「美少年」甘長トウガラシ。京都の万願寺系のとうがらしのようです。その名の通り、艶がよくすらりとした姿が美しく印象的です。見た目だけではなく、肉厚で苦みや辛味は控えめで、調理をするときより感じる甘みと柔らかさ、そして上品でフルーティーな後味が特徴です。シンプルにグリルして香ばしく仕立てていただいたり、半分にカットをして詰め物をしたりなど、様々なアレンジも楽しんでいただけます。熊本は温暖な気候を生かして様々な野菜が栽培されています。農家も手間暇をかけ、品質の高い農産物が出荷されています。

極太グリーンアスパラ 「甘えんぼう」(山形)

太いと言えど皮も柔らかく、筋も少なくジューシーでボリュームたっぷりに調理をしていただけます。圧倒されてしまうような太さですが、食すると実に瑞々しく、芳醇な甘さと旨味を感じます。比較的入荷期間も長めですので、メニューアップにもご一考いただければと思います。

入荷スタート!



江戸菜(千葉)

小松菜を大きいサイズに品種改良した且千花農園の江戸菜は、漬菜としてだけでなく、様々なお料理に大活躍します。立派な姿からは想像できない、柔らかさと香りもよい非常に美味しい青菜です。

ツバメ谷中生姜 (静岡)

「葉生姜」ともいうツバメ谷中生姜は、味噌をつけて食べたり甘酢につけたりする箸休め以外にも、そのフレッシュな風味を生かしてお料理のトッピングとしても楽しめます。

入荷スタート!



新かぼす (大分)

青くフレッシュな香り。レモンの2倍のクエン酸や、ビタミンC、カリウムなどを多く含む。他の柑橘類に比べて酸味が穏やかなのが特徴。皮を削って香り付けや、果汁をジュレにしてドレッシングも楽しい。

入荷スタート!

淡路の極味®(きわみ)新玉ねぎ

玉葱のおいしさを追求した玉ねぎとして昨年のご紹介から人気の商品です。その極味の玉ねぎが近々到着予定!!「有機完熟堆肥」をふんだんに土に混ぜ込むことで良い微生物(善玉菌)を活性化させ、自然な栄養が循環するサイクルを土壌につくりだすことができ、同時に化学肥料を半分に減らすことが可能となりました。土の養分をしっかりと吸い上げ、えぐ味が少なく、特に新玉はみずみずしい梨の様な甘さとも評されています。

近々入荷予定!

