

Newsletter

Vol.565 2025.4.7

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。

ほんのり初夏の薫り

水茄子(大阪)

新着!

水なすは柔らかく、皮が薄く、サッパリ感があり、くせのない味が特徴です。また、「水なす」の名の由縁の通り水分が多くみずみずしさがあります。アクが少ないので、生のままサラダでも、もちろん火を加えても美味しい茄子です。

鮎たで(東京)

新着!

特有の香りと辛味を持ち、香辛料として薬味や刺身のつまなどに用いられます。辛味成分があり、タデの葉をすりつぶして酢でのばしたものは「タデ酢」と呼ばれ、アユの塩焼きに添えられたりもします。特に鮎との相性が良い為に「鮎たで」と呼ばれますが、日本のハーブとして、独特の風味辛味を生かしてお使いになられても面白いかもしれません。

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。

品質良!

カタクリ (山形 他)

新着!

春の野山に咲いている小さく、清楚なカタクリの花。和食でもその愛らしい花もあしらいとして使われています。天麩羅、お浸しやあえ物など、もともと優しい甘みと癖のない味わい、そして見た目の柔らかい風合いなどがまさに今の季節を表しています。洋食でも、山の息吹を感じられる季節の食材としてお使いになるのも良いかもしれません。

ミニちんげん (静岡 京丸)

お皿の上、丼の上に収まるサイズのミニサイズの青梗菜。青味を添えるのにカットしなくてもそのままの大きさでお使いになれます。チンゲン菜の明るい緑色と艶やかな容姿を手軽に様々なお料理にお使いいただけます。

淡路の極味(きわみ)玉ねぎ® 「極早生」

(兵庫県淡路) Awaji island "Gokuwase- Kiwami onions®" -Seasonal onion (Early spring)

「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。そのように玉葱栽培の土づくりに徹底的にこだわったのが「淡路の極味(きわみ)玉ねぎ®」です。ブランド化もされて他のものとも一線を画しています。昨年ご紹介させていただき、ご好評をいただきましたが、今回は「極早生」の新玉ねぎのご紹介です。調理をしてもその特性もお楽しみいただけますが、何しろ生で水にさらさず、スライスして味わってみたいときの瑞々しくフルーティーな甘さと風味は格別です。

青柚子 (高知)

新着!

柚子の爽やかな香りがお楽しみいただける季節となりました。青柚子は香りは強くフルーティー。果汁の量は黄柚子に比べ少なめですが、酸味が強く青々とした香りで初夏を感じられます。