Newsletter

Vol.569 2025.5.12

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。

From this week's "Concierge"

立夏の候

甘えんぼう ホワイトアスパラ (山形)

White asparagus "Amaembou"

「甘えんぼう」ブランドはしっかりとした、特に品質の良いものにだけ、この名前が付けられております。日本でも、春の膳に「ホワイトアスパラ」が登場する機会も増え、季節感あふれる食材として扱われるようになりました。世界に目をやると、特にヨーロッパでは冬が長く暗い為、ホワイトアスパラがマルシェに出回ると太陽や春の兆しと結び付けられ、暖かな季節の到来を喜び、食卓を賑わします。「甘えんぼうホワイトアスパラ」、そのクオリティをお確かめいただくべく、ぜひご利用をお待ちしております。

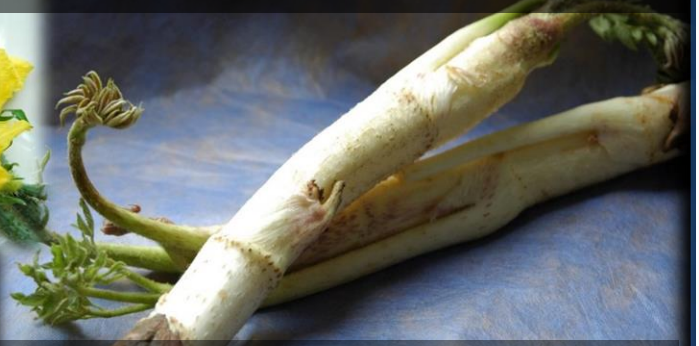
越後雪国山菜 うど ―天然物 (新潟)

Echigo-Yukiguni wild vegetables "Udo"

雪の多い地方では雪や風で蓄積した腐葉土に極上のウドが育つといわれています。一般のうどのスタイルというよりは大きなうど芽のように青々とした部分が多く、根元に向かって極端に太くなっており個性的な風貌です。葉や茎の鮮やかな緑色が瑞々しく目に映ります。その香り、ほのかな苦みはとても印象的です。山菜は収穫から調理まで時間(鮮度)との勝負、葉を天ぷらに、軸をスライスして炊き込みやシャキシャキとした食感を生かして和え物などでいただくなど、その味の深さ、濃さも感じていただけ、天然ものならではの栽培物との違いも味わっていただけるでしょう。しっかりと灰汁抜きをしてご使用ください。

花丸きゅうり(愛知)

花がついたままの、3 センチほどの愛嬌のある姿のきゅうり。その姿かたちは愛らしく風情のある姿。和食ではつまやあしらいに使われますが、カクテルや洋食で洒落た添え物としても。



山うど (栃木)

天麩羅以外では酢水にはなしてあく抜きをして使います。香りが高く、シャキシャキとした歯ごたえが特徴で、葉も実も皮まで食べられます。さっと湯通しして、ソース等と和えて品の良い春の風味をお楽しみください。

コリンキー(神奈川)

ポリポリとしたキレのいい歯ごたえと、すっきりとした後味、食感が持ち味の生食用南瓜のコリンキー。きれいなイエローカラーが、プレートの上に爽やかさを演出します。サラダなどに最適です。

ジャンボししとう (茨城)

大きなししとうですが、甘い味わいが特徴です。そのままでシンプルに素焼きにしても、とても美味しくいただけます。縦半分にしてボートのように詰め物をしても。

鋸南のインゲン (千葉)

細く綺麗にそろった鋸南のインゲン。繊細な見た目にも感動する美しさです。華奢で繊細なプレミアムな逸品、極上品です。