

Newsletter

Vol.600 2025.12.22

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。

今年の感謝を乗せて

チコレフリーゼ(茨城)

軽やかなサラダ素材として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」は、細くサンゴのような美しい葉の形状が特徴です。

マイクロラディッシュ(愛知)

芽蕪(東京)

あまりにも可憐で可愛らしい食材です。各種パーティーやお祝い事にもピッタリ！ペアで並ぶと「紅白」となり、おめでたい雰囲気も重なってとても印象的なシーンを演出します。パンケットシーズンにはお勧めの食材です。



Papillon Rouge 「パピヨンルージュ」

-レッドオクザリス(CREO 埼玉)

まるで舞い飛ぶ“赤い蝶”的な、三角のパープルの三つ葉が印象的なリーフ。他に無いビジュアル感、フランス料理では昔から摘み草のサラダやプレートの飾りなどにはよく登場する、お馴染みの「オキザリス(カタバミ)」の仲間です。リーフを口に含みますと、まるで青リンゴの様な爽やかな酸味を感じていただけることから、前菜、メイン料理、そしてデザート等にも幅広くお使いになります。葉の裏は鮮やかなマジンダピンク。生産初年度ですのでご提供数に限りがございますこと、ご了承下さいませ。



花ローズマリー（福岡）

数量限定

ローズマリーは肉料理などにお馴染みのハーブですが、アロマの世界では若返りのハーブとしても有名です。爽やかで親しみのある香りです。

SB 食品・ハーブ事業部 ベビーほうれん草 (茨城)

"Baby Leaf Spinach" by SB Foods

SB 食品のハーブ事業部では、日本全国の農家と提携し、ハーブやベビーリーフの周年の供給に取り組んでいます。その中のベビーリーフのシリーズの中に「ベビーほうれん草」があります。ほうれん草はもともと独特の香りやほろ苦さもありますが、この「ベビーほうれん草」はほうれん草が持つサクッとした肉厚な食感は保持つつ、ほうれん草嫌いな人でも気づかずに食べられるほど味や香りに癖も無いので様々なご利用できる素材です。サラダだけではなく、パスタとミックスしたり、生ハムやチーズに添えて、その他バーガーやサンドイッチに挟んで食感を楽しんだり、敷き葉として使ったりと気軽にお料理に添える野菜としても有用です。サッと水洗いしてお使いください。



国産キクイモ 紫種 (茨城)

ヨーロッパでは昔からキクイモはかなりポピュラーであり、フランス料理には欠かせない存在です。でんぶん質がほとんどない為、ジャガイモよりさっぱりとして火を通すとほのかな甘みも楽しめ、薄くスライスしてサラダ、加熱してリゾット、パスタ、オープン料理や煮込みなどにも使われています。



長谷川農産のマッシュルーム各種

(静岡)ホワイト・ブラウン、ジャイアントホワイト

マッシュルーム、ポッタベラ

富士山の裾野に位置する恵まれた環境の中、香り豊かでしっかりとした歯ごたえのヨーロッパスタンダードの秀逸なマッシュルームが生産されています。マッシュルーム栽培の先進国と言われるオランダから、最新栽培技術と設備を導入し、漂白剤は一切使用しておりませんので、マッシュルーム独自のコリッとした歯ごたえやほのかな香り・甘みが存分にお楽しみいただけます。高品質のマッシュルームです。

