

Vol.608 2026.3.2

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。

二十四節気
「啓蟄」

Newsletter

葉付きフェネル (福岡・久保田農園) **お取り寄せ商品**

ダイナミックにカットしてグリルやソテーでも美味しい。フェネルは、アニスの様な芳香と爽やかな後味が特徴です。マリネや肉料理の付け合わせなどにも

ルタバガ (福岡・久保田農園) **お取り寄せ商品**

イエロー・ターニップ、スウェーデン蕪ともいわれ、ヨーロッパでは一般的な野菜です。生でも少し堅めではありますが、ピクルスや薄くスライスしてサラダにも使えます。しかし、やはり加熱したとたんにその甘みや旨みがあふれ出します、煮崩れが少ないので、煮込み料理には最適です。実に滑らかな舌触り。癖もなく、どんな料理にも合います。

順調に入荷
スタート!

最もコンディショ
ンの良い季節
です!



佐賀 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。

美しい☆チコレプリーゼ (茨城)

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「チコレプリーゼ」。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。

国産「紫芽キャベツ」 (福岡・久保田農園)

Purple brussels sprouts **お取り寄せ商品**

寒い季節にはシチューやスープ、グリル料理などの温かいお料理に、少し暖かくなってくるとサラダや、ピクルス、炒め物などにも幅広く使われています。英名では"Brussels sprouts"と言われるように、14世紀ごろベルギーの郊外で開発されたという芽キャベツは、貴族の料理にも供された食材ともいわれています。ご存じのように紫色はアントシアニン系の色ですので、普通にボイルいたしますと色が抜けてしまいます。グリル料理にそのまま焼いていただいたり、あとは下茹でするときに酢を入れますと、ほんのりピンク色が保持できたり致します。芽キャベツはキャベツと比較してもビタミンなどの栄養素は数倍ともいわれるほどの優良野菜。冬から春へ、体調にも揺らぎのあるそんな時期にも最適な素材です。

パセリルート/根パセリ (福岡・久保田農園)

お取り寄せ商品

古くは東欧やドイツやオランダ、ロシアなどで親しまれてきた伝統の野菜です。スープやシチューなどの煮込みや、ローストしたりチップスにしてもその香りと甘みが味わえます。パセリ特有の爽やかなハーブの香りからジビエや魚料理に添えたり煮込まれて臭みを消したり、仄かな優しい甘みと口にした時の品の良い香りでお楽しみいただけるでしょう。



韓国産「パレルモ」

カラーリングもパプリカの細長いバージョンにも見えますが、大きな違いはパプリカが肉厚であり少々の酸味を感じる一方「パレルモ」は、口に含むと優しい甘みを感じ、肉も薄目で後味がフルーツを食べた後のようにさわやかさを感じます。サラダにもおすすめ。

