

Vol.609 2026.3.9

# Newsletter

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。

春めく...

From this week's "Concierge"



## Papillon Rouge 〈蝶が舞う春♪〉

「パピヨンルージュ」レッドオクスリス(CREO 埼玉)  
まるで舞い飛ぶ“赤い蝶”のような、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いただけます。葉の裏は鮮やかなマゼンダピンク。

## 佐賀 福岡 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。

## 出荷初年(試験栽培)・日本初! 久保田農園「ローザ・ディ・ゴリッツィア」(福岡)

(Radicchio Rosa di Gorizia) **お取り寄せ商品**

西洋野菜の生産に、さまざまチャレンジしている福岡県・糸島の「久保田農園」から、日本国内では「初生産」とも思われる珍しい野菜が届けられました。弊社でも昨年ご紹介したイタリア産の「ゴリッツィアの薔薇」と言われるラディッキオがそれで、名前のごとく深紅の薔薇のように開いた美しい姿は、今までになかったインパクトでした。久保田農園ではあの菊の花弁のように開く特徴的な「ラディッキオ・ロソ・トレビゾ・タルディーボ」の国内生産でも数年のキャリアを持ちます。そんな技術的な裏付けからか、日本でこの「ゴリッツィアの薔薇」に挑戦したのには驚きです。芸術的な見た目と、肉厚な触感と、ほろ苦さの後にくる甘みとフルーティーな味わい、今年はお出荷初年、きっと年々より充実した「ローザ・ディ・ゴリッツィア」が届けられることでしょう。



順調に入荷増加!



## 入荷スタート!

### 新生姜 (高知)

堀たての新鮮さ、歯ごたえを堪能していただけます。爽やかな風味と軽やかな刺激は体も温め、ほんのり優しい春を演出するにもぴったりな素材です。



## 入荷スタート! サラダ玉ねぎ(熊本)

さっぱりとした後味、柔らかな甘みが特徴のサラダ玉ねぎ。サクツとした食感と香りが、ほかの食材ともさわやかにマッチします。



## 葉牛蒡(大阪)

春を告げる野菜として「葉ごぼう」があります。主に関西方面で局地的に栽培されているため、関東では知る人ぞ知る野菜、根は柔らかく香りもあり、茎はシャキッとした食感が心地よい。



## さめきのめざめ (香川) **お取り寄せ商品**

1本の長さが50センチ以上はあろうかという、超ロングボディのアスパラです。長いですが、穂先が締まって、根元までやわらかい。美味しさは折り紙つきです!