

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。

初夏のプロローグ

新着!

とうもろこし ゴールドラッシュ (宮崎)

今や定番の美味しいトウモロコシとして人気のある「ゴールドラッシュ」が早くも宮崎から到着です。日本ではこれから夏に向かってトウモロコシ前線が北上する楽しい季節を迎えます。

長谷川農産 マッシュルーム 500g 箱 **新登場!**

(静岡県産) Hasegawa Nousan: Now Available!

500g Box of Mushrooms

ヨーロッパ・スタンダードの本物のマッシュルーム栽培で知られる長谷川農産。ごく一般的なマッシュルームの様に水洗いや漂白は一切行っておりませんのでその姿も少々ワイルドさも兼ね備えておりますが、まさに生き生きとしたマッシュルームの姿そのものです。生を頬張るだけで、純粋にマッシュルームの美味さ他に無いコリッと歯ごたえとナッツに似たような風味を愉しめます。ヨーロッパでは良い旨味が出て、日本の出汁のように昔から使われていた食材。それもそのはずでグルタミン酸(旨味成分)は、シイタケの3倍ともいわれています。今までご供給させていただいておりましたマッシュルームのパッケージは250g、1kgがメインとなっておりますが、ちょうどこの中間の500g箱が新登場。よりお使いになりました。

水茄子(大阪)

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、もちろん加熱しても美味しい茄子です。

新着!

今最高の
コンディションです!

丸茄子 (大阪)

肉は引き締まり、特有の甘味も風味も豊かです。食感も良く、煮ても焼いても、実が崩れにくいのが特長です。

新着!

美しいサラダ野菜

チコレフリーゼ (茨城)

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り付け時とても美しく、お料理を彩ります。

あやめの花 (徳島 福島)

端午の節句

蕾のまま出荷されて
まいります

5月の端午の節句が近づくころから梅雨に至るまで、にわかに活気づくあいらいです。これからの季節は、すっきりとした紫の色が映える季節。あやめや菖蒲が何とも風情を感じる季節です。品のある色と花形は、品格も感じます。

只今3色出そろっております!

甘えんぼう アスパラ (山形) グリーン・パープル・ホワイト (

「甘えんぼう」ブランドはしっかりと、特に品質の良いものにだけ、この名前が付けられています。プレミアムな「甘えんぼうアスパラ」、そのクオリティをお確かめいただき、ぜひご利用をお待ちしております。