

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。

風が心地よい季節です

北海道産 ホワイトアスパラ

入荷増加中!

北海道産はまとまった量を市場に供給する産地として国内最後のシーズンを飾ります。北海道産のホワイトアスパラは水分がギュッと詰まった芳醇な味わいと、すらりと伸びた美しい直線的なフォルムが特徴です。

ラッキョウ (鹿児島)

全国2位の生産量を誇る鹿児島県から「ラッキョウ」の便りです。鹿児島県の半分近くを形成するといわれる、水はけのいいシラス台地は、らっきょうの栽培には大変適しています。



白瓜 (千葉)

"Shiro-Uri" - Oriental pickling melon
白瓜は有名な奈良漬などの素材として知られています。一昔前は「漬け瓜」ともいわれていたように主に漬物に使われており、現在においても一般家庭で普通に使用される食材とはいいたいものがあります。しかし白瓜は歴史も古く日本人の食文化を担ってきた野菜の一つでもあります。「白瓜」は使い始めると結構万能な食材です。ご存じの漬物、他にもピクルスやサラダ、スープや煮物、和え物、炒め物など和風にも洋風にも淡白な味わいで馴染みが良く、さまざまなレシピにお使いになれます。和食の高級割烹などでは夏の椀だねとして、アジアの国々ではスープに入れたりもしますし、これからの季節のさっぱりとしたメニューにも大活躍です。「白瓜」は夏の季語。ヒスイ色の皮目に白い実のコントラストも美しい「白瓜」、ぜひご利用をお待ちしております。

花丸きゅうり(愛知)

少量スタート!

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。

ミニオクラ (高知)

少量スタート!

小さいミニサイズのオクラ、しかししっかりとした粘りや味わいがあります。おからの風味が凝縮されているような気がします。可愛らしい大きさ、姿かたちは、お料理のワンポイントにもピッタリ!

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。洋食素材として、縦半分にして詰め物をしてグリル料理にも。

白ダツ(愛知)

少量スタート!

芋の葉柄が太くなったところに遮光を施し軟白させます。「白ズイキ」とも呼ばれています。和食ではおなじみ的高级食材、中はスポンジのように空洞があり、シャキシャキとした食感がとても心地よく、和え物や煮物にも。あく抜きをして使用します。

