

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。

シャキッとすっきり!

姫竹 フレッシュ (北海道)

フレッシュな姫竹は、アクも少なく、柔らかいので茹でてマヨネーズやマスタードなどのソースをつけたり、さっと洗ってから皮をつけたままホイル焼きにしてお召し上がりになるのも香りと風味が溢れておすすめです。

姫竹水煮 (北海道) "Himetake" Small

bamboo shoot -boiled plain
地域により根曲り竹とも呼ばれる「姫竹」は千島笹の若芽で、山菜としても古くから有名です。今回北海道からシーズン最後となるであろう「姫竹の水煮」が届きました。色も白く100gで5~6本と少し立派な姿です。まだ認知度は低いものの山の春を最後に味わうには貴重な存在となるでしょう。残念ながらご提供期間は6月初旬ぐらいまでを目途としておりますが、北海道産の「姫竹水煮」はここ数年出始めているもので、今後のご利用度によっても生産量も変わってくるものと思われます。春から初夏にかけての「北海道産 姫竹水煮」ぜひお見知りおきくださいませ。



赤紫蘇 (群馬)

日本古来のハーブとして海外でも人気の紫蘇。赤紫蘇はその色素から素材の色付けに使われたり、夏のドリンクやカクテル、あるいは肉、魚料理のソース素材としても様々な使われています。清涼感溢れる風味は年代、国を問わず親しまれています。そのまま煮出すと濃い紫、レモンなど酸のものを入れると見目鮮やかなルビーレッドに!



大名筍 だいまようたけのこ (鹿児島)

あくの無さから新鮮なうちは生食がお勧めとのこと。調理をしてもその歯ごたえ、甘みが凝縮された旨味を満喫できます。様々なレシピで旬の味わいをお楽しみいただければと思います。鹿児島「三島村産」のタケノコは「奇跡の筍」とも呼ばれて、特産品として注目されています。



新さつまいも 土佐紅 (高知)

高知から新さつまいも。鮮やかな紅色が美しい早掘り甘藷 土佐紅。高知県が誇る独自ブランドです。早掘りの中では甘さがある品種で時間をかけて火を通すという甘味が引き立ちます

青梅 (小田原、群馬)

季節を感じる食材の青梅が入荷です。この時期ならではの青梅の果実は、形もよく果肉は厚く柔らかいです。梅酒、シロップ漬けなどにしてデザート、メインのソースや付け合わせにも。梅雨の走りの鬱陶しさを爽やかに香り豊かに彩ります。今の季節はちょうど神奈川から群馬へ産地をリレーしてまいります。



南高梅 (和歌山)

梅の高級ブランドともなっている「南高梅」、ここ数年は不作が続いておりましたが、今年もその収穫数も少ないと思われれます。シロップ煮や風味を生かしたソースづくり、はちみつ煮はソルベやスイーツにも。今だからこそその王道の風味と味わいをぜひともお楽しみください。

