

Vol.622 2026.6.15

From this week's "Concierge"

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。

きらりきらめく☆

韓国産「パレルモ」3色(赤・黄・茶)

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。一般的にはイタリアンパプリカ、カナダではスイートポイントともいわれており、海外では各地で知られた存在のようです。

秋から本格的出荷予定 シリンダービーツ レッドビーツ:シリンドラ種 (栃木)

Cylindra Beetroot

通常のビーツとはまた違った形のシリンドラ種、シリンダー(Cylinder)とは英語で「円筒」を意味します。デンマーク在来の品種とされています。生産元の「JA なす南」の洋野菜部会では、このシリンドラ種のレッドビーツの生産に着手しています。ビーツは特有のゲオスミンという有機化合物が土臭さの原因ともいわれています。しかしこちらのシリンドラ種は、その成分が少なく、比較的香りも穏やかで食べやすい、その上火を入れるとよりマイルドな風味を醸し出すといわれています。形も細長く輪切りにもでき調理しやすい形です。ビーツはビビッドな美しい赤、そしてほのかな甘みでサラダやピクルスや煮込み料理、その他お料理のワンポイント、お洒落に型抜きをして飾りにしても使い勝手よく人気の食材です。生産者は秋に向かっての本格的な出荷を目指しているようで、ぜひお楽しみにお待ちいただければと存じます。



モロヘイヤ (静岡)

すっかり日本の夏の食材としておなじみとなったモロヘイヤ、豊富な栄養に恵まれた夏の健康野菜です。エジプトではスープにしてよく飲まれており、弱った胃や粘膜を助け、かのクレオパトラも美容の為、好んでとっていた食材といわれています。

さいたまヨーロッパ野菜研究会の 「パープルカリフラワー」

お取り寄せ商品

通常のカリフラワーとの違いは茎が長く分岐して、その先にまるで花のように花蕾を付けるところにあります。丈の長い容姿と、お皿に乗せたときの存在感もあって発売後から人気をいただいております。

生ほお葉 (徳島)

ほお葉(朴葉)とは朴の木の葉で、モクレン科の植物です。独特の香り、そして葉形は大きくて食べ物を包むのに都合がよく、その上殺菌作用もあることから昔から食材を包んで蒸したり様々な地域でよく使われてきました。サイズは25~45cmまで色々ご指定いただけます

蓮の葉 れんこん葉 (徳島)

アジアの国々では神聖でもありながら昔からとても身近に使われてきたようです。その大きな葉を敷き葉としてお料理を盛ったり、食材がより美味しく載けるといふことで、もち米をまいて粽にしたり魚や肉を包んで蒸し料理にと、とても重宝に使われています。小さいものは直径10センチ~、概ね40センチアップの大きさまでご対応可能です。

はすいも葉 (徳島)

15~40 cmの間で大きさ指定ができますので用途に応じてご注文いただけます。ハート形をより細長くしたような葉形と柔らかな緑色が、夏の木陰の様な清涼感を演出します。