

Vol.623 2026.6.22

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。

清涼感溢れる

へべす(宮崎) **新着!**

宮崎特産の果実です。へべすは種もほとんどないのでカットしたフォルムがとてもきれいです。皮が薄く絞しやすいことと、それに酢をたっぷりと含んでいます。香りはユズなどと比べて少し甘めの香気を感じます。その味わいも幾分甘めで味の深さがありますし、ごく優しい口当たりです。

つるむらさきの花(徳島)

緑や紫の茎からほんのり白とピンクのぼかしの入った小さい玉状の花が可愛らしく、少し先が開く程度でほとんどその形のまま花弁が全開することはありません。茎も花も全部食べられるので、てんぷらやあえ物、そしてスープの浮き実などにもぶちっとした食感が楽しめます。



キーライム メキシカンライム (メキシコ)

輸入品・お取り寄せ商品 Key Lime, Mexican Lime

キーライムは独特のライムの風味が豊かで、酸味はあるものの強すぎないのが特徴です。大きさは日本のスタチのようなサイズですが、皮が薄く瑞々しい果肉が詰まっています。メキシコでは実に様々な料理や飲み物にこのキーライムが使われ、欠かせない柑橘となっています。キーライム、メキシカンライムと呼ばれていますが、元々は東南アジアが原産の柑橘です。アジアの国々のエスニック料理にも欠かせない柑橘でもあり、さわやかな香りは料理を引き立たせるエッセンスでもあります。苦味はほとんど感じないので、甘めのカクテルや香りを生かしたドレッシング、グリル料理の付け合わせなどにも最適です。日本ではこれから暑い季節が始まります。そんな中の小さな可愛い清涼剤としても活躍してくれそうです。

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、とても美味しいいただけます。縦半分にしてポトのように詰め物にしても。



淡路の「極味(きわみ)玉ねぎ®」

好評をいただいております「極味玉ねぎ」の産地では「有機完熟堆肥」をふんだんに土に混ぜ込むことで良い微生物(善玉菌)を活性化させ、自然な栄養が循環するサイクルを土壌につくりだすことができ、同時に化学肥料を半分に減らすことが可能となりました。土の養分をしっかりと吸い上げ、えぐ味が少なく特に若いうちはみずみずしい梨の様な甘さとも評されています。



三方原馬鈴薯 ミカタガハラジャガイモ (静岡)

ジャガイモの生産では歴史のある静岡・浜松の三方原が産地です。徹底した品質管理でブランド化もされています。通常の男爵イモに比べて肌の凹凸があまりありません。きめが細かい肉質とデンプンが豊富でホクホクとした食感とほのかな甘み特徴です。

山ぶどうの葉(徳島)

青々として鳥の葉の様なイメージ、しゃれた演出に使われる山葡萄の葉、美しい葉姿とすっきりとしたグリーンが印象的なあしらいです。和食では突き出しの敷き葉として、洋食ではお料理の飾りとしても。ワインベースのカクテルに添えても美しい。

