

Vol.633 2026.9.14

From this week's "Concierge"

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。

Newsletter

ゆっくりと味わう

ピーナッツ・スプラウト(愛知)

一試験栽培中・今後生産拡大予定

立派なもやし。さっと湯がいても軸のシャキシャキ感は抜けず、先の豆の部分もカリカリとした食感もとても面白い。そして味も落花生特有の甘みや風味もあり、強めに火をいれると香ばしさも加わって、従来の「もやし」のイメージよりは、「ボリューム感抜群の野菜」としてとらえた方が良いでしょう。台湾や中国ではここ数年アンチエイジングやがん予防に必須なものを含む健康野菜として話題です。現在は高級火鍋店や高級中国料理店にて提供されるプレミアムな食材となっています。

美しいサラダ野菜 チコレフリーゼ (長野)

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、ボリューム感たっぷりにお料理を彩ります。

マイクロラディッシュ (愛知)

赤く輝くルビーのようなラディッシュ。グリーンピースよりも一回り小さい珠がとてもチャーミング。お料理のワンポイントにも愛らしくかわいらしいその姿はひときわ目を引きます。

和栗の季節！剥き栗 (茨城)

使い勝手の良いムキ栗、ペーストにしてソース、口取りやスイーツ、秋を感じ、ホクホクとした栗ご飯もお楽しみ。メインに添えるガーニッシュ、やお食事後のプチフル、洋酒と甘露煮にしてパフェなどにも

“ビミ®ブロッコリー” “Bimi® broccoli”

ケニア産ブロッコリーニ Broccolini Stick Broccoli 「ブロッコリーニ」は海外からの輸入野菜とされていることも多いですが、れっきとした日本で生み出された野菜です。「サカタのタネ」が、ブロッコリーと中国野菜のカイランの交配合種で開発し、スティックセニョール、茎ブロッコリーとも呼ばれています。「ブロッコリーニ」は調理をするとその茎が軟らかくなり召し上がりやすくなることも特徴です。アメリカやヨーロッパへ種を輸出したところ現地で「ブロッコリーニ」「アスパレーション」と呼ばれ人気を博し、その後日本に逆輸入されたという経緯があります。弊社では年間での安定供給を目指し品質の良いケニア産のブロッコリーニの販売をスタートいたします。名前は、“Bimi® broccoli”(ビミ・ブロッコリー)と言ってヨーロッパ各地ではすでに知られた存在のようです。一部スペインでも栽培をしています。しっかりとした管理のもと、一本一本の手摘みで丁寧に収穫された美しく美味しい“Bimi® broccoli”にぜひご期待ください。

静岡・長谷川農産のマッシュルーム

ジャイアント
ホワイトマッシュルーム
2p/パック

キングオブマッシュルーム
ポットベラ
2p/パック

マッシュルーム・ブトン
(ブラウン・ホワイト)
【ss サイズマッシュルーム】
直径 2.5 センチほどの超小さく
可愛いサイズのマッシュルームです。そのままフライやてんぶら、ピンチョスやタバスのように視覚的にもキュートで面白い使い方もいかがでしょう。