

Newsletter

Vol.277 2019.3.18



香る、感じる！春のエッセンス

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



水茄子(大阪)

水なすは柔らかく、皮が薄く、サッパリ感があり、くせのない味が特徴です。また、「水なす」の名の由縁の通り水分が多くみずみずしさがあります。アクが少ないので、生のままサラダでも、もちろん火を加えても美味しい茄子です。

茨城県シモタファームの 無農薬サラダパズレ

美味しく、柔らかく、香り豊かなパズレが届きました。比較的カールも細かく、グリーンも美しく、見た目にもサラダ用にも最適なカーリーパズレです。シモタ氏は以前からエコファーマーとして、そして2017年に国際的に安全管理の評価を得ている農産物であると認められるという「グローバルGAP認証」も取得している、有名な土づくりのエキスパート。美容と健康にも推奨される、栄養価も野菜ではトップクラスのパセリ、それが安心安全な無農薬で美味しく戴けることは何よりもうれしいことです。香り立った後に訪れる爽やかな甘みをぜひお試しください。パセリだけのサラダにしてもおすすめです。



新生姜(高知)

掘たての新鮮さ、歯ごたえを堪能していただけます。爽やかな風味と軽やかな刺激は体も温め、ほんのり優しい春を演出するにもぴったりです。



よめな・嫁菜(愛知 徳島)

日本の春の摘み草としても昔から知られていたよめな。キク科ということですが、その風味はどちらかというところのほのかに感じる品の良い独特の香りとお癖のない味わいです。

ツバメ 谷中生姜 (静岡)

「葉生姜」ともいうツバメ谷中生姜は、味噌をつけて食べたり甘酢につけたりする箸休め以外にも、そのフレッシュな風味を生かしてお料理のトッピングとして生かしたりと万能です。



新すだち(徳島)

ジューシーで、香りの立つすだちは清涼感たっぷりの食材です。ギュと絞ってメインにもデザートにも。

よもぎ(徳島)

よもぎは春を表す香り。特に日本では草餅などに代表される懐かしい香りでもあります。蒸し物に添えられたりペースト状にして香りを楽しむお料理などに和洋問わず使われています。

