

Newsletter

Vol.316 2020.1.6

謹賀新年

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

初春を華麗な印象のお野菜で!



タルディーボ(イタリア)

冬季限定の美しいラディッキオ、栽培に時間と手間がかかる特別なラディッキオです。その姿はまさに芸術品、細長い容姿に思わず目を引かれます。ほんのりしたほろ苦さが、癖のある食材にもしっかりとマッチして高級感を出します。葉の裏側が特に鮮やかな赤紫、そのままでも供してもあるいはグリルをしてまた違う味わいと食感を楽しんでも良しの、プレミアムな逸品です。



初登場! 岩手 ホワイ トアスパラ(白い果実)

岩手の中でも特に寒暖の激しい所で冬採りアスパラガス「白い果実」はその中で育ちます。驚くほどの甘さと柔らかさ。夜間の低温によりアスパラの呼吸が抑制され、糖の消費が少なく済むことで、驚くほど甘いアスパラが育ちます。通常日本のホワイアスパラは2月ぐらいの佐賀から始まりますが、こちらの「白い果実」は12月中旬からの出荷が可能です。(~3月中旬ぐらいまで)



近日入荷予定!!! フラワースプラウト・ パープル (オランダ/ベルギー)

日本ではプチペールという名前がついていますが、小さなバラが開く様なそんな佇まいを見せるフラワースプラウト。ケールとブリュッセルズポルツ(芽キャベツ)との掛け合わせで、こちらはオランダ、ベルギーからやってきたものです。

近日入荷予定!!! ラディッキオ・ローザ /ピンク・トレビス (イタリア)

バラの蕾のようないでたちのふんわりと重なった一つ一つの葉。赤と白という色合いが多いラディッキオですが、このような中間色はまた独特で、今までにないような色合わせ、食材合わせを楽しめそうです。



最盛期! オニオンヌーボー (静岡)

新玉ねぎのようなフレッシュな香りと火を通すと香ばしくも甘く深い味わいはオニオンヌーボーならではの。加熱すると緑の葉はより鮮やかに、根球の白い色も引き立ちます。まろやかな甘みととろけるような食感がお料理に旨味と、味の奥深さを広げます。