



緑の息吹を戴きます♪

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

カタクリ(新潟)

山菜のシーズンの終盤戦を飾るカタクリは、紫色の花を咲かせます。花、茎、葉、すべてを食べることができ、歯ごたえと甘みが特徴の山菜です。和食では天麩羅やお浸しにすることが多く、美しい花を咲かせてあしらい等に使うこともできます。

よめな・嫁菜

(徳島・上勝)

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ほのかに感じる品の良い独特の香りと癖のない味わいです。

うぐいす菜 (愛知)

元々は、京都の伝統野菜としても知られているようで、話によりますと江戸時代に京都中京区の農家の手により、王寺蕪の早生種作出のために選抜された中から生まれてきたともいわれています。昔は公家や将校など名のある偉い方々の専用食材として使われ、主に高級料亭などで椀だねとして使われてきました。白い根の部分の洗い、そのまま茹でると鮮やかな緑色と白い根のコントラスト、豊かな香りが美しい景色を作ります。

葉牛蒡 (関西地域)

春を告げる野菜として「葉ごぼう」があります。主に関西方面で局地的に栽培されているため、知る人ぞ知る野菜、根は柔らかく香りもあり、茎はシャキッとした食感です、葉の部分も やわらかく風味があります。少々アクがあるのでそれを抜いてから調理を行います。長時間 煮立ててもしっかりとシャキシャキとしているところも特徴です。

ツバメ谷中生姜

(千葉)

「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も楽しめます。

芽蕪 (東京)

グリーンピースより少し大きいほどの小さい珠がとっても可愛らしくチャーミングな芽蕪。真っ白で真珠のような美しさが印象的です。