

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。

From this week's "Concierge"

久保田農園の「タルディーボ」 (福岡)

高級な希少な野菜として知られています。日本国内で栽培をする場合には高度な技術を必要とします。久保田農園ではイタリアの生産農家へ出向いて、そのノウハウを蓄えながらこの数年努力を重ね、状態の良いタルディーボを出荷できるまでとなりました。お料理を美しくノーブルに鮮やかに飾ることで、爽やかなほろ苦さとサクツとした歯触りが持ち味です。

ルタバガ (福岡・久保田)

イエロー・ターニップ、スウェーデン蕪ともいわれ、ヨーロッパでは一般的な野菜です。生でも少し堅めではありますが、ピクルスや薄くスライスしてサラダにも使えます。しかし、やはり加熱したとたんにその甘みや旨みがあふれ出します。煮崩れが少ないので、煮込み料理には最適です。実に滑らかな舌触り。癖もなく、どんな料理にも合います。

紫とんがりキャベツ(福岡・久保田)

大きな巾着のように、長円錐形をした面白い形の紫キャベツです。葉はふんわりと重ね合わさり、見た感じは蕾がキュッと閉じたチューリップの様で特徴的な形です。葉は艶々とした美しい紫色、一般の赤キャベツとはまた違った雰囲気を持っています。厚みのある葉は一見堅いような印象を持ちますが、それは一口噛んだ時に払拭されるでしょう。サクサクとした歯切れの良さと同時に苦みや雑味が一切無い、キャベツ本来の優しい甘みが広がってまいります。

蕾も綻ぶ 季節に寄せて

梅枝白梅(徳島・上勝)

平安時代以前は「花」と言えば「梅」を指していました。梅は寒中に耐えて香り良い花を開く、春の扉を開けるようなイメージがあります。松竹梅に象徴されるように「縁起」の良い花としても良く知られています。

「まめかぶ」(福岡・久保田)

可愛いミニチュアサイズのお野菜は、付け合わせ、あしらいとして、畑からやってきたばかりのフレッシュなそのままの姿でお料理を彩ります。芽蕪を彷彿とさせるサイズ感です。

カリフラワー・ロマネスコ(福岡・久保田)

らせんを描いた美しい形状が特徴です。最近ではすっかりおなじみの食材となっております。コリコリとした歯ごたえと、見た目の斬新さ、面白さがあります。

マイクロ葉わさび (徳島・上勝)

可憐でハートの形のわさびの葉、あしらいとしても、味わいのエッセンスとしても様々なジャンルのお料理の枠を超えて使われています。

プリムラレース

(お取り寄せカラーに
白い縁取り/花色ミックスのみ) (愛知)

西洋サクラソウのプリムラは、人々の心を春へと誘います。プリムラレースは、カラフルでポップな花色に白っぽい縁取りがまるでレースのついたドレスの様でなんと可愛らしいエディブルフラワーです。

チョコフリーゼ(茨城)

軽やかなレモンイエローのサラダ素材として葉が最も細いタイプのエンダイブとして知られている「チョコフリーゼ」。フワフワの印象は、この先のクリスマスシーズンにはもってこいの食材です。細くサンゴのような美しい葉の形状が特徴です。

CREO のフリルレタス(埼玉)

葉のギザギザしているところとパリッとした葉のシャキシャキとした食感が面白いレタス。厚みがあるので、サラダに入れますと一気に嵩が増します。葉先のフリルも美しく整い、このタイプのレタスとしては珍しいぐらいボリューム満点の「フリルレタス」です。