

Newsletter

Vol.371 2021.2.22

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"

柔らかく甘く..
香しく

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。

パースニップ (福岡・久保田)

めずらしい国産パースニップ。熱が入るとより一層
品の良い香りが引き出され、冬野菜の定番として
ヨーロッパの食卓にはお馴染みでもあります。人
参より甘く、セリ科独特の
風味が食欲を増し、キャ
セロールや、スープなど
の具材として。



のらぼう菜 (埼玉)

「のらぼう菜」はビタミン A や E、鉄分が多く栄養価が高
く、糖分が多く味の良いことで知られています。江戸時代
からの伝統野菜です。



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
かに感じる品の良い独特の香りと癖のない味わいです。

新生姜 (高知)

堀たての新鮮さ、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。

やわらか玉/春系キャベツ (千葉 愛知)

巻きがふっくらとして、柔らかいキャベツ。さっぱりとした味わいとしやきつとした
歯ごたえで様々なお料理に。



パセリルート/根パセリ (福岡・久保田)

古くは東欧やドイツやオランダ、ロシアなどで親しまれて
きた伝統の野菜です。スープやシチューなどの煮込みや、ローストしたりチップスにしてもその香りと甘みが
味わえます。パセリ特有の爽やかなハーブの香りから
ジビエや魚料理に添えたり煮込まれて臭みを消したり、仄かな優しい甘みと口にした時の品の良い香りで
お楽しみいただけるでしょう。輸入品よりは幾分細めで
使い勝手の良い大きさです。

佐賀県産ホワイトアスパラ

今の時期だけの美味しい国産のホワ
イトアスパラ、日本で一番早い佐賀県
産のホワイトアスパラは、冬の寒さの
中、じっくりと育てられた逸品、味わい
もまた格別です。



お取り寄せ 種なし金柑 (徳島)

「金柑」は輝く黄金の実をつけて幸運をもたらすといわれている縁起の良い木。これ
からの季節は特に春の訪れを感じさせる
甘酸っぱい実が人気の出る季節となります。種を除く手間も少なくて、ビジュアル的に
スライス断面も非常に美しく、サラダに添えたり、スイーツにも。(多少種の
混ざることもございますことご了承ください)

