

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。



久保田農園の オイスターリーフ (福岡県糸島産)

海外ではフレンチやイタリアンで、魚介類に添えて使われることが多く、その名のとおり葉物ではありながらも口に入れると「牡蠣」の様な芳香が広がることから美食家の間では個性的な食材として認知されております。期間は7月中下旬ぐらいまでとなりますが、国産の状態の良いリーフです。サイズも2種類と、シーンにより様々にお使い分けいただけることと存じます。

明日葉(東京諸島)

あしたばは、セリ科シシウド属の植物、栄養価も高い健康野菜です。香りがあり独特の風味があります。天麩羅やフライ、それにおひたしなど様々にお使いいただけます。

よもぎ(徳島/上勝)

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。

おかひじき(千葉)

イタリアやフランスでは春を告げる野菜です。さっとゆでて美しい緑色をお楽しみください。

葉付きヤングコーン

(沖縄 愛知)

新鮮な食感と柔らかく優しい甘味。葉付きのまま蒸し焼きにしたり茹でてシンプルにいただいても。

新緑の青い息吹を感じて!

ミニアスパラ (福岡 佐賀)

細く小さく可愛いミニアスパラ。サラダのトッピングや、和え物、メインに添えるなど、ご使用の幅の広い食材です。青味のあるものが欲しいときに、さりげなく色味を添えます。

オクラ (沖縄 高知)

オクラを見ると夏を感じるといった人も多はず。アジアでは良く使われ、エスニック料理には必ずと言ってよいほど登場する野菜です。体にも優しい野菜としての認知もあり、さっと湯がいて食すのもよし、煮込んでスープやシチュー、フライにするのも面白い。