

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。

葉付フェネル(長野)

フェネルは、その爽やかな芳香から、お肉にもお魚にもあうハーブです。サラダに入れたり、ピネガーやオイルの香りづけにも最適です。



種まで食べられるマイクロシード®

こだまスイカ「ピノ・ガール」(茨城)

茨城県ではまだ栽培者が1名ですので6月いっぱいまでごく少量の入荷

奈良の「ナント種苗株式会社」が品種改良に16年の歳月をかけた「ピノ・ガール」は、「種まで食べられる」をコンセプトに作られた小玉西瓜です。マイクロシード®という種を極小さく食べやすい品種改良し、種まで気にせずストレスなく食べられるという最大の特徴は、誰もがスムーズにスイカを食べ進められる魅力を備えています。種の食感は柔らかく、雑味もなく気になりません。今後の動向により、来年は生産量が増えてくる可能性があります。今、話題のスイカのひとつともいえるでしょう。

白加賀青梅(群馬)

群馬県の梅の生産量は、和歌山県に次いで、全国第2位！季節を感じる食材の青梅が入荷です。この時期ならではの青梅の果実は、大粒で形もよく果肉は厚く柔らかです。梅酒、シロップ漬け、最近では梅味噌など様々に加工されているようです。デザートにもメインのソースや付け合わせにも今の季節を表す香り豊かな食材です。



白オクラ(愛知)

和食、そしてエスニック料理等、今や様々なアレンジされ使われているオクラは日本において季節の健康野菜ともいえるでしょう。サクサクとした爽やかな食感と粘り気は夏の風物詩の様です。

チコレフリーゼ(長野)

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「チコレフリーゼ」。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。

梅雨入りですが心地よく！

入荷予告！(来月早々予定)

フィンガーライム(アメリカ)

プチッとした食感と、ライムの爽やかさが大人気のフィンガーライム。キラキラとしたビーズが爽やかでプレミアム感一杯にお料理に花を添えます。カクテルに入れたり、魚介料理に添え香りを生かしたり、デザートやソルベにも。

枝豆「味緑」「神緑」(群馬)

すっかりブランドとしてお馴染みとなった天狗の枝豆。「味緑」は枝豆と茶豆を交雑育種法で誕生させた甘味と旨味が出ている高食感・良食味の品種。「神緑」は天狗印枝豆のレギュラー品に新名称としてつけられた名称。安定の旨味とボリューム感のある味わい、食感を楽しんで下さい。

