

Vol.413 2022.1.17

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"



タラの芽(山形)

ほのかな苦みや、しっかりとした食感が春を伝える食材として人気があり、山菜の王様ともいわれています。

滋味深き 春の息吹



村上農園のマイクロハーブシリーズ (山梨)「セルフイーユ/チャービル」

ブロッコリースーパースプラウトでお馴染みの「村上農園」とオランダの Koppert Cress 社との提携により生み出されている「マイクロハーブシリーズ」から今度は「セルフイーユ」が発売されました。強い癖がなく、口に入れるとほのかな品の良い香りが立ち上るので、お料理に添える以外にもサラダやドルチェなどにも人気のハーブです。



雪うり (山形)

柔らかなレモンイエローがほのかな春の空気を連れてきます。軟白した雪うりは癖もなく、柔らかく、シャキシャキとした食感が爽やかで、そのままサラダで。



うるい (新潟)

グリーンのうるいは、湯がいておひたしやソースに絡めても美味しく、葉をそのまま美しい「かいしき」に利用したりします。

庄内あさつき (山形)

さっと湯通してシャキシャキとした食感を楽しんだり、ゆっくりボイルしてとろんとした甘みと風味を楽しんだり、その美味しさを様々なアレンジでお楽しみください。

ふきのとう (福島)

まさに春の香りをいただくフキノトウは、初春を思わせる代表選手。独特の香りが、春を待つ気持ちに拍車をかけます。フライやフキ味噌のディップなどにも。



ごごみ(秋田)

アクがないのでさっとゆでてサラダやお料理のトッピングにも楽しい食材です。くるくると巻いて青々とした緑が美しく映えます。



のびる (徳島)

ニンニクのような食欲をそそる香り。緑の葉の部分も使えます。根球が小さく、ミニミニサイズの新玉葱のよう！季節を感じる付け合わせなどにも最適な食材です。