

Vol.422 2022.3.22

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。

美しい国産西洋野菜
どちらも最盛期！とても良い状態です！

チコレフリーゼ（茨城）

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」は、細くサンゴのような美しい葉の形状、青々とした緑の葉に包まれた中の、柔らかくも美しいまぶしいぐらいのレモンイエローは、何か光を放っているような魅力にあふれています。中央の軟白化したレモンイエローの部分はほかのエンダイブの種類と比べ苦味も少なく、口当たりがすばらしくソフトで上品です。ふんわりとしているために、サラダにもボリュームを加えてくれ、きちんと美しくまとまった形がお料理の上でもひとときわ豪華な印象を与えます。只今1年の内でも最も状態がよい「チコレフリーゼ」が到着をしております！

日本でも海外にも引けを取らない良質なものが生産されるようになりました。その流れを留めぬ為にも、より一層のご利用をお待ちしております！

From this week's "Concierge"

久保田農園のフローレンスフェネル（福岡）

国産の見事なフェネルが届きました。九州糸島・久保田農園の「フローレンスフェネル」です。とても状態がよく、イタリア産のものと違わぬ堂々とした姿です。期間はとても短いのですがこれほど質の良いものが国産でお目にかかれるのは嬉しいことです。国産で入手できるのは今だけの至福ともいえるでしょう。和洋お料理のジャンルを問わず、そのフレッシュさを生かし、煮込みやグリル以外に、ソース、サラダや和え物などとしてお使いいただけることと存じます。

