

Newsletter

Vol.451 2022.11.7

From this week's "Concierge"

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。

名残惜しい。。。秋

大浦ごぼう（茨城）

毎年年末だけに出廻る迫力満点のその名は「大浦ごぼう」、まぼろしのごぼうとも言われる千葉県のごぼうの伝統野菜です。おせち料理にも登場することの多い非常に美味しいごぼうとしても有名で空洞の中に詰め物をしたり、シンプルに煮含めて立ち昇る香りと味を楽しむメニューでも。

熊本のシルバーバレット・フダンソウ

株採りではなく、一本一本を外したものを綺麗に束にしてあります。癖がなく、煮崩れもしにくいバレットは、洋食では様々に使われます。和洋中と炒め物でも、さつと下茹でしてからバターを絡めたり、ニンニクを利かせてメインの付け合せ、彩りとしてなど、様々にご利用いただけます。

初荷！

グリーンピース（鹿児島）

優しいグリーンの色合いと、豆類の存在感は、暖かな雰囲気を持ってまいります。目にも優しい緑色の可愛いトッピングにも。

国産ベルガモット（高知）

「ベルガモット」は有名なアールグレイティーの薫りとしてもご存知の方も多い柑橘です。希少な柑橘でもある「ベルガモット」を、季節は限定され、数も僅かではありますが日本で生産をしている農家があります。海外のものとは比べマイルドな香りとは感じますが、やはり格段と新鮮さが感じられ、品の良い個性的な柑橘の薫りが広がってまいります。

花わさび（静岡）

葉の緑色が美しく、清涼感をも醸し出す葉わさび。あしらいいにも、そのほんのりとしたわさびの香りと辛味を生かしてお料理のアクセントにも様々にご利用いただけます。

カタローニャレッド（埼玉・CREO） トッピング・ミニ

美しい赤軸のミニリーフがデビューいたしました。マイクロリーフ、ミニリーフでお馴染みの CREO の商品で、名前は「カタローニャレッド」と名付けております。元となるチコリア・カタローニャはヨーロッパでも一般的な野菜です。今回の「カタローニャレッド」はサラダ用ミニサイズで赤軸。生で食すと軽く心地よいほろ苦さが感じられます。サイズは3種類「トッピング」「ミニ」「レギュラー」で、トッピングの丸い双葉のかわいらしさ、セイボリーなどにもピッタリな大きさの「ミニ」、そして美しい存在感の「レギュラー」で、赤軸のリーフとしてはそのバリエーションの幅で様々にお使いいただけると存じます。