

Newsletter

Vol.500 2023.11.13

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"

甘みもぎゆつと

オレンジ白菜(茨城)

外見は、ほぼ普通の白菜、しかし縦に割ってみると鮮やかな黄色・オレンジ色の葉が顔を出します。ふんわりと巻かれたその状態から一枚ちぎって口に入ると、パリパリとした食感とほんのり甘く瑞々しさが広がり、サラダにも適した味わいと甘さがあります。

もものすけかぶ(千葉・旦那千花)

年内12月中下旬までの入荷

数年前、鮮やかなピンクの皮にナイフで切り目を入れると、手で剥くことができる蕪ということで有名になりました。カットすると白い実と中にほのかなピンク色のさしが見えてくるのもポイント。それはまるで桃を彷彿させるかのようなキュートな姿。甘くて、ジュシーなのでそのまま串切りに切って、見た目の演出で皮を半分剥いて供したり、可愛い姿はバーニャカウダーやサラダ、付け合わせにしてもフォトジェニックな存在として認知されてきました。その「もものすけかぶ」が、酵素を利用した独特の栽培方法で、瑞々しく立派な江戸菜やズッキーニなどを生産している千葉・旦那千花から到着いたしました。

聖護院かぶ(京都 滋賀)

冬の漬物として有名な「千枚漬け」はこの聖護院かぶからできています。それ以外にも蕪蒸しや煮物などによく使われ、一見和の雰囲気ですが、意外に洋食にもマッチします。白くて甘みがあり、繊維も少なく柔らかいこの蕪は、チーズやベシヤメルソースとの相性もとてもよく、スープにしても、その上サラダやピクルスにしても上品で、滑らかな口当たりで印象的な一品となります。

はなっこりー(山口)

ほのぼのとした、温かさを運ぶような風情を感じさせる山口県特産の野菜です。カイラン菜と菜花の掛け合わせで癖のないほんのりとした甘みと青々とした綺麗な緑が特徴。

根芋(千葉)

里芋の親芋から出てくる太芋がらを白く軟白栽培した「根芋」。全国でも千葉の柏市でしか栽培されていないといわれています。灰汁を抜いて、強めに味付けしてメインの付け合わせに。

聖護院大根(京都 滋賀)

京都府聖護院発祥の伝統的な京野菜の一つ。きめ細やかな肉質で柔らかくて甘味が強く、煮崩れしないのでふろふき大根や煮物によく使われます。