

Newsletter

Vol.518 2024.4.8

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。

今回ご紹介のアイテムは、
すべてお取り寄せの商品です

From this week's "Concierge"

トンナムルトルナムル 蔓万年草 (埼玉 福岡)

韓国ではヘルシーな野菜として食されてきました。厚みのある葉でサクサクとしたその食感がとても心地よく、癖もほとんどありません。サラダに、あるいはその可愛い葉姿から、先の部分をカットして小さな緑の花のごとくトッピングに。

春の妖精が舞い降りる

新登場!

マイクロ・プレミアム・ハーブミックス 『エレガnte』20g

Micro Premium Herb Mix "Elegante" (埼玉県 CREO)

リーフの中でも一番小さなサイズのマイクロリーフミックス。その中でも平素より大変ご好評をいただいております「クリスタル」と「フィオレ」に、新しい仲間が増えます。その一つがハーブサラダのマイクロ版である「エレガnte」です。今までとは少し尖ったアプローチのハーブの香りとスパイシーさをもったミックスで、小さなトッピングリーフですが、メイン料理に負けないインパクトがあります。レッドとグリーン配合もバランス良く入れました。濃い味のソースと併せても主張するような「味」もあるミックスです。特徴のあるリーフを集めましたので軽く散らしてプレート飾っても美しく映えます。もちろんそのまま、ハーブサラダとして添えても美しい。見た目も味もゆっくりと楽しめる、7種のリーフが贅沢かつエレガントな時間を演出します。

リーフマスタード/グリーン・リアスからし菜 (福岡 静岡)

見栄えの面白さでお料理のアクセントとして活躍してくれます。水揚げをするとよりパリッと起き上がるようなボリューム感で生き生きとしたグリーンがお皿の上で映えます。サラダやサンドイッチ、鮮やかな青みとして。



「ステラリア」ハコベ (福岡)

日本でも春の野原でよくみられるお馴染みの植物の「はこべ」です。「ステラリア」と名がついたこちらは、従来のものとは、葉の一つ一つが本当に小さく、スベードの様な形をして綺麗です。若葉は、和え物、お浸し、天ぷらや汁の実として使われていました。フランス料理では野草サラダやメインの付け合わせにも、プレートを彩る飾りにも季節感を感じる野菜として度々登場します。



アイスプラント (佐賀)

プチッとした歯ごたえ、塩分を感じる不思議な葉のアイスプラント。生食でも良いのですが、フライ、天麩羅でも味付け無しでもあっさり美味しくいただけます。

花ローズマリー (福岡)

ローズマリーは肉料理などにお馴染みのハーブですが、アロマの世界では若返りのハーブとしても有名です。春のカクテルに浮かばせても爽やかに親しみのある香りです。



ボリジの花 ホワイト・ブルー (福岡)

青い星が輝いている...そんな放射状に開く五弁の青い花びらが可愛いボリジの花。最近ではホワイトの花も加わり、夏の時期の清楚なイメージでお料理を彩っております。色と形の美しさを生かして、砂糖漬けやケーキの飾りに用いたり、ハーブティに浮かして楽しんだりできます。特に白ワインなど、酸味を感じるものに花を浮かべると、ほのかに青い花がピンク色に次第に変化します。

ナスタチューム 花・葉 (福岡 茨城 埼玉)

花、葉はハーブとしても野菜としても親しまれ、家庭菜園でもおなじみの可愛い食材です。クレソンに似たピリッとした風味があり、花びらを散らしてもお料理にアクセントが生まれます。グリーンサラダに混ぜ合わされると、とても美しいサラダの出来上がりです。

