

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。

じっくり味わう初夏の素材

黒舞茸「真」-[スライスカット 300g]

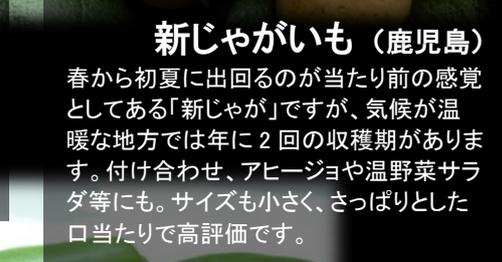
(埼玉産)

厚みのあるカサや、しっかりとした軸、香りも旨味も凝縮した味わいたっぷりの黒舞茸が大平きのご研究所の「黒舞茸(真)」です。前回は「株採り」でしたが、今回は「スライスパック」のものをご紹介します。スライスすると独特の軸の白い色とカサの黒い部分とのコントラストがかなりはっきりと浮かび上がり、実に美しいシルエットを見ることができます。株採りでワイルドに、それかスライスでサッと調理ができる手軽さをお選びいただけます。お料理によってぜひ使い分けていただきたい2種類です。



新じゃがいも (鹿児島)

春から初夏に出るのが当たり前の感覚としてある「新じゃが」ですが、気候が温暖な地方では年に2回の収穫期があります。付け合わせ、アヒージョや温野菜サラダ等にも、サイズも小さく、さっぱりとした口当たりで高評価です。



白瓜 (千葉)

漬物、炒め物、煮物、またサラダとしても食べられます。和食の高級割烹などでは夏の椀だねとして、アジアの国々ではスープに入れたりもしますし、これからの季節のさっぱりとしたメニューにも大活躍です。



ミニオクラ (高知)

ミニチュアのような可愛いオクラ。先付やオードブル、アミューズプレートにもとても個性的に、可愛らしく映ります。



お洒落に装うマイクロミックス『エレガnte』

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。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。



緑輝く宝石の様なミックス！ マイクロ・グリーン・ミックス 「エメラルド」

ご好評をいただいております、マイクロリーフのミックス「クリスタル」「フィオレ」、新たな「エレガnte」に続き、今回また美しいミックスが加わりました！～マイクロ・グリーン・ミックス「エメラルド」です。厳選した7種の煌めくグリーンリーフがプレートの上を美しく彩るミックスです。**今までであるようでいて無かった「グリーン」に特化したマイクロリーフミックス**ですから、好きな色のリーフを散らして様々な色のアレンジが可能であり、繊細なハーブの花やエディブルフラワーなどを散らしても、色が均一なので邪魔をしません。味のバランスが良いのでそのまま小さなサラダとして使うこともできます。



姫竹・笹竹 フレッシュ (北海道)

フレッシュな姫竹は、アクも少なく、柔らかいので茹でてマヨネーズやマスタードなどのソースをつけたり、さっと洗ってから皮をつけたままホイル焼きにしてお召し上がりになるのも香りや風味が溢れておすすめです。

