

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。

温かさを運ぶ茎花菜

カリフローレ（茨城）

茎の長めなスタイリッシュなカリフラワーのカリフローレ、茹でると茎のミントグリーンとオフホワイトの上部のコントラストも美しく、サラダでも付け合せでも爽やかにお料理を彩ります。

さいたまヨーロッパ野菜研究会の「パープルカリフローレ」

Purple stick cauliflower

スタイリッシュなカリフラワーとしてデビューした「カリフローレ」。2012年に日本のトキタ種苗が開発した日本生まれの比較的新しい野菜です。通常のカリフラワーとの違いは茎が長く分岐して、その先にまるで花のように花蕾を付けるところにあります。丈の長い容姿と、お皿に乗せたときの存在感もあって発売後から人気をいただいております。そして最近ではその紫色のバージョン「パープルカリフローレ」が出荷されてきております。茹でるとある程度の退色はあり、ブルーの色素が残ります。そこに酸のもの、ピネガー類を混ぜますと、色素が、ホワイトのものとの混合でサラダにも印象深い一品となるでしょう。

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。

ペルー産ホワイトアスパラ

ペルー産のアスパラガスは、フレッシュでみずみずしい。肥沃な大地と温暖な気候で育てられたアスパラはしっかりとしたテクスチャを保持しています。

プチベール（佐賀 群馬）

ケールと芽キャベツの掛け合わせ野菜。冬季の人気食材です。栄養価も高く、ヒラヒラと可愛い葉はサッと火を通した後も美しいグリーンで飾りにできるほどしっかりとしています。

いよいよ国産アスパラの季節到来！

1月末入荷予定

ホワイトアスパラ（佐賀）

佐賀県のホワイトアスパラがいよいよスタート！冬の寒さの中、じっくりと育てられ、柔らかく上品な甘味からも春を感じられます。この時期のアスパラは「春芽」と言って冬の時間をかけて育てられているために甘みも香りもたっぷりと。まさに秀逸の食材。

1月末入荷予定！ お取り寄せ商品

パースニップ（鹿児島）

めずらしい国産パースニップ。熱が入るとより一層品の良い香りが引き出され、冬野菜の定番としてヨーロッパの食卓にはお馴染みでもあります。人参より甘く、セリ科独特の風味が食欲を増し、キャセロールや、スープなどの具材として。