

Newsletter

Vol.567 2025.4.21

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。

爽やかさを添える

ケンタッキー種インゲン(干葉)

曲がりも少なく、見栄えも良く、食べやすいケンタッキーいんげん。茹でると深い緑色が美しい。ガーニッシュやサラダ、スープや和え物にも最適です。

金糸瓜 (アメリカ)

またの名を「そうめんかぼちゃ」！茹でると果肉の繊維がまるでそうめんの様な細長い麺の様にほどけます。レモンイエローの色合い、見た目のインパクト、シャリシャリした食感は初夏や夏にも爽やかさを添えます。和食の酢の物や和え物、サラダはもとより、洋食にも。もともと海外でも人気の食材、「スパゲッティスクワッシュ」とも呼ばれます。ジャンルを問わず大活躍。清涼感があり、菜食、ビーガン用の麺の代用として使用されることも。多めのご利用予定がありましたら事前にお声がけください。

コーンスプラウト (福岡 久保田農園)

コーンの新芽。コーンスプラウトは、暗闇の中で成育させるためにこのような色になります。甘く、天使の羽のような風貌を持つことで、他のスプラウト類とはまた違ったフィギュアでお皿の上を飾ります。味は甘く、優しく、まさしく熟したコーンの味わいです

アスパラソバージュ (南フランス)

5月2週目より入荷予定!

本年も季節感たっぷりの素材、アスパラソバージュが到着いたします。名前は似ていますが一般に出回っているアスパラとは科はおなじものの別種の山菜です。期間限定の高級食材としてすっかりとおなじみになりつつあります。茹でていただくと、面白い見た目、艶のある美しい緑、やさしい甘みとほのかに粘りのある食感も楽しみの一つです。

甘えんぼう ホワイトアスパラ (山形)

White asparagus "Amaembou"

以前ご紹介したグリーンアスパラガス「甘えんぼう」は、どっしりとしたボディに甘み、そして柔らかさと食べ応えて本年もご好評をいただいておりますが、その「甘えんぼう」の規格に則ってホワイトアスパラも出荷されております。「甘えんぼう」ブランドはしっかりとした、特に品質の良いものにだけ、この名前が付けられております。日本でも、春の膳に「ホワイトアスパラ」が登場する機会も増え、季節感あふれる食材として扱われるようになりました。世界に目をやると、特にヨーロッパでは冬が長く暗い為、ホワイトアスパラがマルシェに出回ると太陽や春の兆しと結び付けられ、暖かな季節の到来を喜び、食卓を賑わします。「甘えんぼうホワイトアスパラ」、そのクオリティをお確かめいただくべく、ぜひご利用をお待ちしております。

甘えんぼう グリーンアスパラ (山形)

「甘えんぼう」ブランドの神髄、太いと言えど皮も柔らかく、筋も少なくジューシーでボリュームたっぷりに調理していただけます。ハイクオリティなグリーンアスパラ。食すると実に瑞々しく、芳醇な甘さと旨味を感じます。比較的入荷期間も長めですので、メニューアップにもご考慮いただければと思います。

ワックスビーンズ (福岡 久保田農園)

レモンイエローの鮮やかな色、そして先がほんのりと緑のグラデーション。茹で上がってもこの色合いが保持され、鮮やかかつ美しい姿をお料理に添えます。残念ながら現在、弊社が知る限りでは、生産者は九州の久保田農園のみになっておりますが、このような黄色い綺麗な色は野菜でもなかなかないものです。

お取り寄せ

予告!

お取り寄せ