

Newsletter

Vol.570 2025.5.19

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。

涼し気な景色を！

山ぶどうの葉(福島)

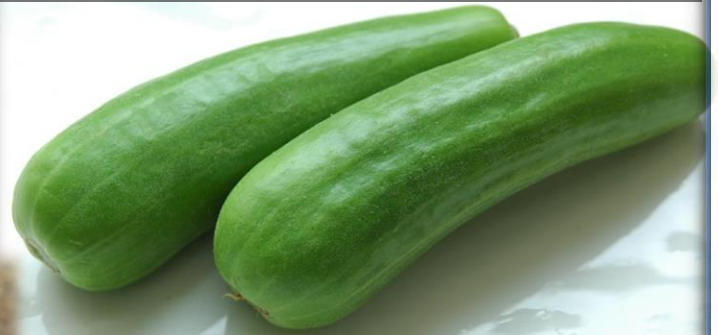
青々として蔦の葉の様なイメージ、しゃれた演出に使われる山葡萄の葉、美しい葉姿とすっきりとしたグリーンが印象的なあしらいです。和食では突き出しの敷き葉として、洋食ではお料理の飾りとしても。ワインベースのカクテルに添えても美しい。

久保田農園のアーティチョーク (福岡県糸島)

Artichoke, Globe artichoke
アーティチョークは海外では上位に来る人気の野菜の一つでもあり、海外生活が長かった人にとってはかなり親しんできた野菜ともいえるでしょう。ヨーロッパやアメリカのレストランではお馴染みの野菜として認知度も高く、日本でも業務用野菜としてのリクエストは増える一方です。最近ではアーティチョークの植性を踏まえながら、規模としては大きくはありませんがチャレンジしている日本の農家も徐々に増えているようです。今回、クオリティの高い西洋野菜の国内生産にチャレンジしている福岡の久保田農園から、グローブ型の立派なアーティチョークが届きました。アーティチョークの個性的でほかの野菜には無い特徴的な姿、味、風味をお楽しみください。

蚕豆 (千葉)

蚕豆前線も産地が変わり、いよいよ関東、千葉産が登場！優しいグリーンの色合いと、豆類の存在感は、明るい季節を感じさせます。ふくよかな豆類の香りを存分にお楽しみください。



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个性的に、可愛らしく映ります。



小メロン (静岡)

摘果の際に収穫される未成熟の小さなマスクメロンが「小メロン」です。高級なピクルスの素材として、スープの素材として、前菜の素材としていかがでしょう。



賀茂なす(京都 滋賀)

肉質がしまり、歯ごたえがよく、甘みのある美味しい茄子です。「京の伝統野菜」としてもおなじみの賀茂なすは古くから作られてきた丸なすの一種です。

